USER MANUAL

Fornuis
Cooker
Cuisinière
Herd

ZCM6601

BE

la vita è bella
ZANUSSI
ITALIAN SINCE 1916

Inhoud

Wijzigingen voorbehouden

⚠ Veiligheidsinformatie

Lees voor uw eigen veiligheid en een correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, zelfs wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die veroorzaakt is door onjuiste installatie en gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat, en de gevaren van het apparaat begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Er bestaat een gevaar voor verstikking.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. Er bestaat gevaar voor letsel of andere blijvende invaliditeit.
- Als het apparaat een inschakelvergrendeling of toetsenvergrendeling heeft, gebruik deze dan. Hiermee wordt voorkomen dat kinderen en kleine huisdieren het apparaat per ongeluk gebruiken.

Algemene veiligheid

- Verander de specificaties van dit product niet en wijzig het niet. Er bestaat een gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het in gebruik neemt.
- Schakel de kookzones na ieder gebruik uit.

Gebruik

- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookhandelingen.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of aanrecht.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter. Schakel het apparaat bij brand uit. **Doof het vuur met een pannendeksel** , gebruik nooit water.
- **Gevaar voor brandwonden!** Leg geen metalen voorwerpen, zoals bestek of deksels op de kookplaat; deze kunnen zeer heet worden.
- Het oppervlak van de kookplaat kan beschadigd raken als er voorwerpen of pannen op vallen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodem kunnen krassen veroorzaken op de kookplaat als u ze over het oppervlak schuift.
- Als er een scheur in het oppervlak zit, trek dan de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.
- Laat pannen niet droogkoken om schade aan de pan en de kookplaat te voorkomen.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Verkleuring van het email heeft geen invloed op de werking van het apparaat. De garantie komt hierdoor niet te vervallen.
- Oefen geen kracht uit op de deur van het apparaat.
- De binnenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Er kunnen brandwonden ontstaan. Gebruik ovenwanten wanneer u de accessoires en pannen in de oven zet of deze uit de oven haalt.
- Ga altijd achteruit als u de deur van het apparaat opent tijdens de bereiding (met name bij Bereiden met stoom). Hierdoor kan stoom of hitte ontsnappen.

- Om schade of verkleuring van het email voorkomen:
  - zet geen voorwerpen rechtstreeks op de bodem van het apparaat en dek de bodem niet af met aluminiumfolie.
  - schenk geen heet water rechtstreeks in het apparaat
  - laat vochtige gerechten en voedsel niet in het apparaat staan als u klaar bent met de bereiding
- Gebruik dit apparaat niet als het in contact is met water. Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Laat geen vochtige gerechten en voedsel in de oven staan nadat u klaar bent met de bereiding, omdat het vocht het email kan beschadigen of in de inbouwmeubels kan dringen.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic folie, plastic, aluminium) op of in de buurt van het apparaat.
- In de lade onder de oven mogen alleen accessoires worden bewaard die hittebestendig zijn. Bewaar hier geen brandbare materialen in.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopening van de oven, in het midden achter de kookplaat altijd vrij blijft, zodat de ovenruimte geventileerd wordt.

⚠ Let op! Glazen deksels kunnen barsten als ze worden verhit. Zet alle branders uit alvorens de deksel dicht te doen.

Onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudswerkzaamheden verricht. Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld.
- Houd het apparaat altijd schoon. Vet- of voedselresten in de oven kunnen brand veroorzaken.
- Door het apparaat regelmatig te reinigen voorkomt u dat het oppervlakmateriaal achteruitgaat.
- Reinig het apparaat alleen met water en zeep. Scherpe voorwerpen, schuurmiddelen, schuursponsjes en vlekkenverwijderaars kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.
- Reinig het apparaat niet met stoom- of hogedrukreinigers.
- Reinig de glazen ovendeur niet met schuurmiddelen of metalen schrapers. Het hittebestendige oppervlak van de binnenruit kan hierdoor breken en verbrijzelen.
- Zorg ervoor dat de glaspanelen afgekoeld zijn voordat u deze reinigt. Het glas kan anders barsten.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn, worden ze zwak en kunnen ze breken. In dat geval moeten ze vervangen worden. Neem voor meer instructies contact op met de Klantenservice.
- Volg de aanwijzingen van de ovenfabrikant op als u een ovenspray gebruikt. Spuit nooit iets op het vetfilter (indien aanwezig), de verwarmingselementen en de thermostaatsensor.
- Tijdens pyrolitische reiniging (indien aanwezig) kan hardnekkig vuil de kleur van het oppervlak beschadigen.
- Reinig katalytisch email niet (indien aanwezig).
- Wees voorzichtig bij het verwisselen van de ovenlamp. Gevaar voor elektrische schokken!

Installatie

- Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd, aangesloten of gerepareerd door een erkende servicemonteur.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt, moeten volledig in acht genomen worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties en/of gas, enz.)!
- Als u zich niet aan de installatie-instructies houdt, dan vervalt de garantie bij het ontstaan van schade.
- Controleer of het apparaat niet beschadigd is tijdens het transport. Sluit een beschadigd apparaat niet aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Installeer het apparaat niet in de buurt van licht ontvlambaar materiaal (b.v. gordijnen, theedoeken enz.)
- Verwijder al het verpakkingmateriaal voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Dit apparaat is zwaar. Wees voorzichtig wanneer u het verplaatst. Gebruik altijd beschermende handschoenen. Trek nooit aan het apparaat bij de handgreep of bij de kookplaat.
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en meubels in acht!
- Belangrijk! Zet het fornuis niet op een extra sokkel of ander verhogend meubel. Hierdoor ontstaat het risico dat het apparaat kantelt!

Elektrische aansluiting

- ⏚ **Het apparaat moet geaard worden.**
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de netvoeding in uw woning.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokvrij stopcontact.
- Gebruik geen meerwegsstekkers, -aansluitingen en verlengkabels. Er kan brand ontstaan.
- Vervang of wijzig het netsnoer niet zelf. Neem contact op het de Klantenservice.
- Er moet een voorziening in de elektrische installatie aanwezig zijn die het mogelijk maakt om het apparaat los te koppelen van alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minstens 3 mm.
- Zorg ervoor dat het netsnoer en de stekker niet platgedrukt of beschadigd worden door de achterkant van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de hoofdstekker na installatie toegankelijk is.
- Trek niet aan het snoer om het apparaat los te koppelen van de netvoeding. Trek altijd aan de stekker.
- U dient te beschikken over de juiste scheidingsvoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekstrips en contacten.
- Informatie over het voltage staat op het typeplaatje.

Gasaansluiting

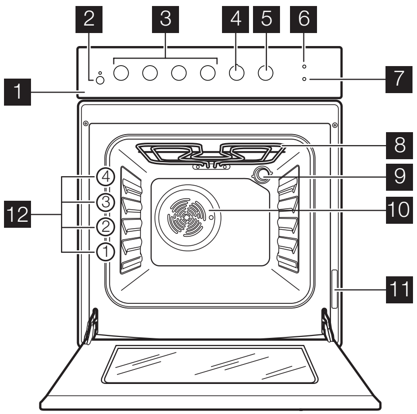
- Zorg ervoor dat de ventilatie rond het apparaat in orde is. Een kapotte luchttoevoer kan zuurstofgebrek veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de gastoevoer overeenkomt met het type gas op het typeplaatje; raadpleeg het hoofdstuk "Productbeschrijving".
- Dit apparaat is niet aangesloten op een afzuigapparaat voor verbrandingsproducten. Het moet geïnstalleerd en aangesloten worden in overeenstemming met de geldende installatievoorschriften. Er moet speciale aandacht worden besteed aan de relevante vereisten met betrekking tot ventilatie.
- Het gebruik van een gasfornuis veroorzaakt warmte en vocht in de ruimte waarin het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd natuurlijke ventilatiegaten open of installeer een mechanisch ventilatieapparaat (mechanische afzuigkap).
- Er is meer ventilatie nodig als u het apparaat langdurig en intensief gebruikt (bijvoorbeeld door een raam open te zetten of door de stand van de afzuigkap te verhogen).

Service

- Dit apparaat mag alleen worden gerepareerd door een erkend servicemonteur. Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Neem contact op met de klantenservice.

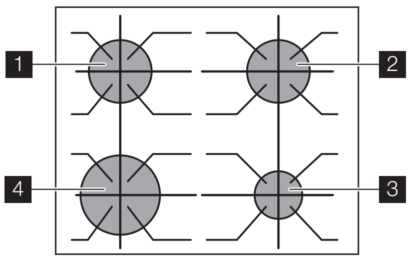
Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Ontstekingsknop
3 Bedieningsknoppen van de kookplaat
4 Functieknop van de oven
5 Temperatuurknop van de oven
6 Stroomindicatie
7 Temperatuurindicator
8 Grill
9 Ovenlampje
10 Ventilator
11 Typeplaatje
12 Inschuifrails

Indeling kookplaat



1 Semi-snelle brander
2 Semi-snelle brander
3 Sudderbrander
4 Snelle brander

Accessoires

- **Braadpan**
  Om te bakken en te braden of om vet op te vangen.
- **Ovenrek**
  Voor servies, bak- en braadvormen.
- **Vlakke bakplaat**
  Voor gebak en koekjes
- **Bewaarlade (indien aanwezig)**
  Onder de ovenruimte zit een bewaarlade.

Waarschuwing! De lade kan heet worden als de oven in werking is.

Voor het eerste gebruik

Verwijder al het verpakkingsmateriaal binnenin en aan de buitenkant van de oven, voordat u de oven in gebruik neemt. Verwijder het typeplaatje niet.

Let op! Pak, om de deur te openen, altijd de handgreep in het midden vast.

Eerste reiniging

- Verwijder alle onderdelen van het apparaat.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik

⚠ **Let op!** Gebruik geen schuurmiddelen! De oppervlakken zouden beschadigd kunnen worden. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

Voorverwarmen

Stel ▭ en de maximumtemperatuur in en laat de oven 45 minuten leeg werken om resten van de ovenruimte af te branden. De accessoires kunnen heter worden dan bij normaal gebruik. Tijdens deze periode kunt u een bepaalde geur ruiken. Dit is normaal. Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is.

Kookplaat - Dagelijks gebruik

Aansteken van de brander

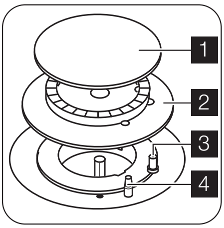
⚠ **Waarschuwing!** Wees zeer voorzichtig als u open vuur in de keuken gebruikt. De fabrikant is niet aansprakelijk voor verkeerd gebruik van de vlam

ℹ Steek altijd de brander aan voordat u de pan erop zet.

De brander aansteken:

1. Houd de ontstekingsknop ☆ ingedrukt.
2. Draai de bedieningsknop naar links op de maximale stand 🔥.
3. Laat de onstekingsknop los maar houd de bedieningsknop nog ongeveer 5 seconden vast op deze stand; hierdoor wordt het thermokoppel warm. Als u dit niet doet, gaat het gas uit.
4. Pas de vlam aan als deze goed brandt.

ℹ Als de brander na enkele pogingen nog steeds niet aan is, controleer dan of de kroon en de dop op de juiste manier geplaatst zijn.



1 Dop van de brander
2 Kroon van de brander
3 Ontstekingsbougie
4 Thermokoppel

⚠ **Waarschuwing!** Als de brander na 15 seconden nog niet brandt, laat de bedieningsknop dan los, draai hem in de uit-stand en probeer de brander nogmaals aan te steken nadat u minimaal 1 minuut heeft gewacht.

Belangrijk! U kunt de brander ook aansteken zonder de ontstekingsknop (b.v. als er geen elektriciteit in de keuken is). Hiervoor houdt u een vlam bij de brander, drukt u de betreffende bedieningsknop in en draait u deze naar links op de maximale stand.

ℹ Als de brander per ongeluk uitgaat, draai de bedieningsknop dan op de uit-stand en probeer de brander nogmaals aan te steken na minimaal 1 minuut.

ℹ De ontstekingsknop kan automatisch starten als u de netvoeding inschakelt, na installatie of na een stroomuitval. Dit is normaal.

De brander uitzetten

Om de vlam uit te zetten draait u de knop op het symbool ●.

⚠ **Waarschuwing!** Draai de vlam altijd laag of schakel deze uit voordat u de pannen van de brander haalt.

Oven - Dagelijks gebruik

Oven in- en uitschakelen

1. Draai de functieknop van de oven op een ovenfunctie.
2. Zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.
   Het bedrijfscontrolelampje is aan zolang de oven in gebruik is.
   Het temperatuurdisplay is aan zolang de oventemperatuur toeneemt.
3. Voor het uitschakelen van de oven de schakelaar Ovenfuncties en de temperatuurknop in de stand Uit draaien.

Veiligheidsthermostaat

Om te voorkomen dat de oven oververhit raakt (door onjuist gebruik van het apparaat of vanwege defecte onderdelen), heeft de oven een veiligheidsthermostaat die indien nodig de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Ovenfuncties

Ovenfunctie		Toepassing
0	UIT-stand	Het apparaat staat UIT.
	Boven- en onderwarmte	Verwarmt de oven met zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement. Voor bakken en braden op één ovenniveau.
	Hetelucht	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
	Kleine grill	Voor het grillen van plat voedsel in kleine hoeveelheden op het midden van de rooster. Voor het maken van toast
	Grote grill	Het gehele grillelement wordt ingeschakeld. Voor het grillen van plat voedsel in grotere hoeveelheden. Voor het maken van toast.
	Pizza	Het onderste element zorgt ervoor dat de warmte rechtstreeks naar de bodem van pizza's, quiches of taarten wordt gevoerd, terwijl de ventilator ervoor zorgt dat er lucht wordt gecirculeerd om de bovenkant van de pizza of taartvullingen te bereiden.
	Onderste verwarmingselement	Verwarmt alleen vanaf de onderkant van de oven. Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem.

Kookplaat - Handige aanwijzingen en tips

⚠ **Waarschuwing!** Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

⚠ **Waarschuwing!** Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegestaan.

⚠ **Waarschuwing!** Gebruik geen schuurmiddelen, staalwollen sponsjes of zuren, omdat deze schade kunnen veroorzaken aan het apparaat.

- Maak de emaillen onderdelen, doppen en kronen schoon met een warm sopje.
- Was roestvrijstalen onderdelen met water en droog ze af met een zachte doek.
- De pannensteunen **mogen niet** in de afwasmachine worden gewassen; ze moeten **met de hand** worden afgewassen.

- Zorg ervoor dat u de pannensteunen op de juiste manier terugplaatst nadat u ze schoongemaakt heeft.
- Om de branders goed te laten werken, moet u ervoor zorgen dat de armen van de pannensteunen in het midden van de brander staan.

Oven in- en uitschakelen

1. Draai de functieknop van de oven op een ovenfunctie.
2. Zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur. Het temperatuurdisplay is aan zolang de oventemperatuur toeneemt.
3. Voor het uitschakelen van de oven de schakelaar Ovenfuncties en de temperatuurknop in de stand Uit draaien.

- **Ga zeer voorzichtig te werk bij het vervangen van de pansteunen, dit om schade te voorkomen aan het oppervlak van de kookplaat.**

Droog het apparaat na reiniging af met een zachte doek.

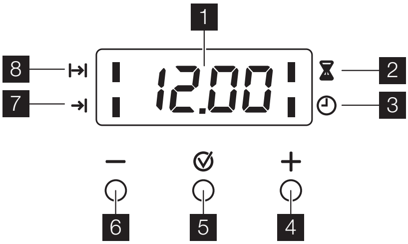
Veiligheidsthermostaat

Om te voorkomen dat de oven oververhit raakt (door onjuist gebruik van het apparaat of vanwege defecte onderdelen), heeft de oven een veiligheidsthermostaat die indien nodig de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Ovenfuncties

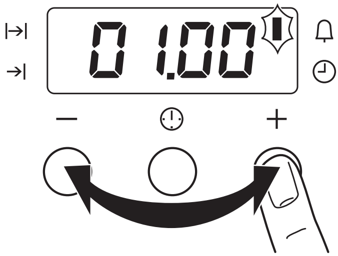
Ovenfunctie		Toepassing
0	Uitstand	Het apparaat staat uit.
	Ovenlampje	Brandt ook als er geen functie is ingeschakeld.
	Conventioneel (Boven- en onderwarmte)	Verwarmt de oven met zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement. Voor het bakken en braden op één inschuifniveau.
	Onderwarmte	Verwarmt alleen vanaf de onderkant van de oven. Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem.
	Grill klein	Voor het grillen van plat voedsel in kleine hoeveelheden op het midden van het rooster. Voor het maken van toast.
	Grill groot	Het verwarmingselement van de grote grill is ingeschakeld. Voor het grillen van plat voedsel in grote hoeveelheden. Voor het maken van toast.
	Pizza	Voor het bakken op één niveau van gerechten met een meer intensieve bruinering en een krokante korst. Stel de temperatuur van de oven 20 tot 40 °C lager in dan bij Conventioneel (Boven- en onderwarmte).
	Lucht circulatie	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één inschuifniveau, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
	Ontdooien	Voor het ontdooien van bevroren voedsel. De temperatuurknop moet in de uitstand staan.

Display



1 Functie-indicatielampjes
2 Tijdindicatie
3 Functie-indicatielampjes
4 Toets '+'
5 Keuzetoets
6 Toets '-'

De klokfuncties instellen



1. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.
2. Om de tijd in te stellen voor de kookwekker 🔔, bereidingsduur |→| of einde bereiding →| gebruikt u de " + " of " - " toets.
   Het controlelampje voor de betreffende functie gaat branden.
   Wanneer de tijd is verstreken, knippert het functielampje en klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal.

ℹ Bij de functies Bereidingsduur |→| en Einde →| schakelt de oven zichzelf automatisch uit.

3. Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.

Oven - Handige aanwijzigen en tips

Klokfunctie		Toepassing
🕘	Tijdstip van de dag	Toont de tijd. Met deze functie kunt u de tijd instellen, veranderen of opvragen.
🔔	Kookwekker	Voor het instellen van een afteltijd. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. **Deze functie is niet van invloed op de werking van de oven.**
|→|	Duur	Om in te stellen hoelang de oven gebruikt moet worden.
→|	Einde	Hier stelt u de tijd in waarna u wilt dat de oven uitschakelt.

ℹ Bereidingsduur |→| en Einde →| kunnen gelijktijdig worden gebruikt, wanneer de oven op een later tijdstip automatisch wordt in- en uitgeschakeld. Stel in dit geval eerst de Bereidingsduur |→| in en daarna Einde →| .

De klokfuncties uitschakelen

1. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.
2. Houd de " - " toets ingedrukt.
   Na enkele seconden gaat de klokfunctie uit.

Bereidingstabel

⚠ **Waarschuwing!** Sluit altijd de deur van de oven tijdens de bereiding, ook bij grillen.

ℹ Plaats geen bakplaten, potten, etc. op de bodem van de oven om beschadiging van het email te voorkomen.

ℹ Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van accessoires om beschadiging van het email te voorkomen.

- De oven heeft vier inschuifniveaus. Tel de inschuifniveaus vanaf de onderkant van de oven.
- U kunt verschillende gerechten op twee niveaus tegelijk bereiden. Plaats de bakplaten op niveau 1 en 3.
- De oven is voorzien van een speciaal systeem dat voor luchtcirculatie zorgt en de stoom continu recycleert. Met dit systeem kunt u gerechten in een stoomomgeving bereiden en het voedsel zacht van binnen en knapperig van buiten houden. Hierdoor worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deuren condenseren. Dit is normaal. Ga altijd achteruit als u de ovendeur opent tijdens de bereiding. Om condensvorming te voorkomen kunt u de oven het beste 10 minuten voor de bereiding inschakelen.
- Neem vocht af na elk gebruik van het apparaat.

Taarten bakken

- De beste temperatuur voor het bereiden van gebak is tussen de 150 °C en 200 °C.
- Verwarm de oven ongeveer 10 minuten voor.
- Doe de ovendeur niet open voordat driekwart van de ingestelde baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijk gebruikt, houd dan één niveau vrij tussen de platen.

Vlees en vis bereiden

- Bereid geen vlees met een gewicht van minder dan 1 kg. Het bereiden van te kleine hoeveelheden maakt het vlees droog.
- Om rood vlees aan de buitenkant goed gaar en toch sappig te krijgen, dient u de temperatuur in te stellen op 200 °C-250 °C.
- Voor wit vlees, gevogelte en vis dient u de temperatuur tussen de 150°C-175°C in te stellen.
- Gebruik een lekbak voor zeer vet voedsel, om te voorkomen dat er vlekken op de oven komen die mogelijk permanent zijn.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleesvocht niet wegloopt.
- Giet een beetje water in de lekbak om te veel rookvorming in de oven te voorkomen tijdens roosteren. Om rookcondensatie te voorkomen dient u telkens een beetje water toe te voegen als dit opgedroogd is.

Bereidingstijden

Bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort voedsel, de structuur en het volume.

Houd de werking van de oven in de gaten tijdens de eerste keren dat u het apparaat gebruikt. Op die manier ontdekt u de beste instellingen (warmte-instelling, bereidingstijd etc.) voor uw ovenschalen, recepten en hoeveelheden wanneer u dit apparaat gebruikt.

ℹ Zie voor de juiste ovenfunctie de lijst met ovenfuncties in het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".

Gewicht (g)	Gerecht	Boven- en onderwarmte		Hetelucht		Bereidingstijd minuten	AANTEKENINGEN
		Niveau	temp. °C	Niveau	temp. °C		
	Schuimtaart	2	170	2	160	45 ~ 60	In cakevorm op het rooster

Gewicht (g)	Gerecht	Boven- en onderwarmte		Hetelucht		Bereidingstijd minuten	AANTEKENINGEN
		Niveau	temp. °C	Niveau	temp. °C		
	Zandtaartdeeg	2	170	2 (1 en 3)	160	20 ~ 30	In cakevorm op het rooster
	Karnemelk kwarktaart	1	160	2	150	60 ~ 80	In cakevorm op het rooster
	Appeltaart	1	180	2 (1 en 3)	170	40 ~ 60	In cakevorm op het rooster
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	In cakeblik op het rooster
	Confituurtaart	2	175	2 (1 en 3)	160	30 ~ 40	In cakevorm op het rooster
	Fruitcake	1	175	1	160	45 ~ 60	In cakevorm
	Biscuitgebak	1	175	2	160	30 ~ 40	In cakevorm op het rooster
	Kerstcake	1	170	1	160	40 ~ 60	In cakevorm op het rooster
	Pruimentaart	1	170	1	160	50 ~ 60	In cakevorm op het rooster
	Kleine cakes	2	170	2 (1 en 3)	160	25 ~ 35	Op de bakplaat
	Koekjes	3	190	3	170	15 ~ 25	Op de bakplaat
	Schuimpjes	2	100	2	100	90 ~ 120	Op de bakplaat
	Broodjes	2	190	2	180	12 ~ 20	Op de bakplaat
	Vruchtentaartje: Soesjes	2	200	2 (1 en 3)	190	15 ~ 25	Op de bakplaat
1000	Wit brood	1	190	2	180	40 ~ 60	In 2 stukken op de bakplaat
500	Roggebrood	1	190	1	180	30 ~ 45	In broodvorm op het rooster
500	Broodjes	2	200	2	175	20 ~ 35	6 - 8 broodjes op een bakplaat
250	Pizza	1	200	2 (1 en 3)	190	15 ~ 30	Op de bakplaat of op het rooster
	Pastataart	2	200	2 (1 en 3)	175	40 ~ 50	In bakvorm op het rooster
	Groententaart	2	200	2 (1 en 3)	175	45 ~ 60	In bakvorm op het rooster

Gewicht (g)	Gerecht	Boven- en onderwarmte		Hetelucht		Bereidingstijd minuten	AANTEKENINGEN
		Niveau	temp. °C	Niveau	temp. °C		
	Quiches	1	200	2 (1 en 3)	180	35 ~ 45	In bakvorm op het rooster
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 65	In bakvorm op het rooster
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	In bakvorm op het rooster
1000	Rundvlees	2	190	2	175	50 ~ 70	Op rooster en lekbak
1200	Varkensvlees	2	180	2	175	100 ~ 130	Op rooster en lekbak
1000	Kalfsvlees	2	190	2	175	90 ~ 120	Op rooster en lekbak
1500	Engelse rosbief rood	2	210	2	200	50 ~ 60	Op rooster en lekbak
1500	Engelse rosbief medium	2	210	2	200	60 ~ 70	Op rooster en lekbak
1500	Engelse rosbief doorbakken	2	210	2	200	70 ~ 80	Op rooster en lekbak
2000	Varkensschouder	2	180	2	170	120 ~ 150	Met zwoerd in lekbak
1200	Varkensschenkel	2	180	2	160	100 ~ 120	In 2 stukken op lekbak
1200	Lamsvlees	2	190	2	175	110 ~ 130	Lamsbout in lekbak
1000	Kip	2	190	2	175	60 ~ 80	Volledig in lekbak
4000	Kalkoen	2	180	2	160	210 ~ 240	Volledig in lekbak
1500	Eend	2	175	2	160	120 ~ 150	Volledig in lekbak
3000	Gans	2	175	2	160	150 ~ 200	Volledig in lekbak
1200	Konijn	2	190	2	175	60 ~ 80	In stukken gesneden

Gewicht (g)	Gerecht	Boven- en onderwarmte		Hetelucht		Bereidingstijd minuten	AANTEKENINGEN
		Niveau	temp. °C	Niveau	temp. °C		
1500	Haas	2	190	2	175	150 ~ 200	In stukken gesneden
800	Fazant	2	190	2	175	90 ~ 120	Hele
1200	Forel/zeebrasem	2	190	2 (1 en 3)	175	30 ~ 40	3-4 vissen
1500	Tonijn/zalm	2	190	2 (1 en 3)	175	25 ~ 35	4-6 filets

Grillen

Verwarm de lege oven 10 minuten voor.

GERECHT	Hoeveelheid		Grillen		Bereidingstijd (minuten)	
	Stuks	gr	niveau	Temp. (°C)	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	3	250	12-15	12-14
Biefstuk	4	600	3	250	10-12	6-8
Worstjes	8	/	3	250	12-15	10-12
Varkenskotelet	4	600	3	250	12-16	12-14
Kip (in 2 helften)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Spiesen	4	/	3	250	10-15	10-12
Kippenborst	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Visfilet	4	400	3	250	12-14	10-12
Geroosterde sandwiches	4-6	/	3	250	5-7	/
Geroosterd brood	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Kookplaat - Onderhoud en reinging

Pizza

Verwarm de lege oven 10 minuten voor.

GERECHT	Pizzafunctie		Bereidingstijd (minuten)	AANTEKENINGEN
	Niveau	temp.°C		
Pizza , groot	1	200	15~25	Op vlakke bakplaat

GERECHT	Pizzafunctie		Bereidingstijd (minuten)	AANTEKENINGEN
	Niveau	temp.°C		
Pizza, klein	1	200	10~20	Op vlakke bakplaat of op ovenrooster
Broodjes	1	200	15~25	Op vlakke bakplaat

Oven - Onderhoud en reiniging

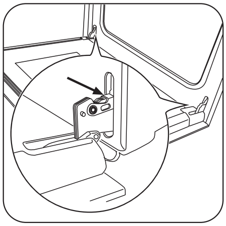
- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor de metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Verontreinigingen laten zich dan het makkelijkst verwijderen en kunnen dan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle oventoebehoren na elk gebruik schoon met een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel en laat ze drogen.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoon gemaakt met een agressieve reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd!

De ovendeur reinigen

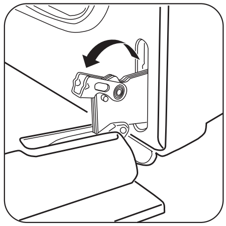
Voordat u de ovendeur reinigt, dient u uit de oven te halen.

⚠ **Waarschuwing!** Zorg ervoor dat de glaspanelen afgekoeld zijn voordat u de glazen deur schoonmaakt. Het glas kan anders barsten.

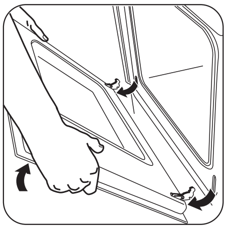
⚠ **Waarschuwing!** Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn of krassen hebben, wordt het glas zwak en kan het breken. Als dit het geval is, moet u de glaspanelen vervangen. Neem voor meer instructies contact op het uw plaatselijke Klantenservice.



1 Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



2 Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



3 Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting. Leg de deur op een stabiele ondergrond, op een zachte doek

Reinig het glaspaneel met een sopje. Droog het paneel voorzichtig af.
Als u de deur heeft schoongemaakt, plaatst u deze terug in de oven. Volg hiervoor de stappen in omgekeerde volgorde uit.

Apparaten van roestvrij staal of aluminium: Reinig de ovendeur alleen met een natte spons. Droog hem af met een zachte doek.
Gebruik geen staalwol, zuren of bijtende materialen, omdat deze het ovenoppervlak kunnen beschadigen. Reinig het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig.

Ovenlampje

Waarschuwing! Gevaar voor elektrische schokken!

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel de oven uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast of schakel de stroomonderbreker uit.

Leg een doek op de bodem van de oven om het ovenlampje en het afdekglaasje te beschermen.

Het ovenlampje vervangen/afdekglaasje schoonmaken

1. Draai het afdekglaasje naar links en verwijder het.
2. Reinig het glazen kapje
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300°C hittebestendig ovenlampje.
4. Plaats het afdekglaasje terug.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er is geen vonk als de brander wordt aangestoken	Er is geen elektrische voeding	Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de elektrische voeding is ingeschakeld.
Er is geen vonk als de brander wordt aangestoken.	Er is geen elektrische voeding.	Onderzoek de huisinstallatie (zekeringenkast).
Er is geen vonk als de brander wordt aangestoken.	De branderdeksel en kroon zitten niet goed op hun plaats.	Controleer of de branderdeksel en kroon goed op hun plaats zitten.
De vlam gaat meteen na de ontsteking uit.	Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd.	Houd, na het ontsteken van de vlam, de knop circa 5 seconden ingedrukt.
De gasring brandt onregelmatig.	De branderkroon is verstopt met etensresten.	Controleer of de hoofdsproeier niet verstopt is en of de branderkroon schoon is.
Het apparaat werkt helemaal niet.	De zekering in de zekeringkast is doorgeslagen.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleeg dan een bevoegde elektricien.
De oven wordt niet warm.	De oven is niet ingeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Controleer de kookstanden.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of met de serviceafdeling.

Waarschuwing! De reparatie aan het apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon.

Belangrijk! Bij foutieve bediening van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode.

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of met de serviceafdeling.

Deze gegevens zijn nodig om u snel en juist te helpen. Deze gegevens staan op het typeplaatje (zie "Productbeschrijving")

- Modelbeschrijving ....
- Productnummer (PNC) ....
- Serienummer (S.N.) ....

Aanwijzingen voor apparaten met metalen voorkant: Als u de deur opent gedurende of direct na het bakken of braden, kan het glas beslaan.

Montage

Belangrijk! Lees eerst het hoofdstuk Veiligheid aandachtig door.

Technische gegevens

Apparaat klasse 2, subklasse 1 en klasse 1.

Afmeting	
Hoogte	850 mm
Breedte	600 mm

Afmeting	
Diepte	600 mm
Ovencapaciteit	56 l

Gascategorie	II2E+3+
Gastoevoer	G20/G25 20/25 mbar

Gasbranders

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN	VERMINDERD VERMOGEN	NORMAAL VERMOGEN				
			AARDGAS G20 (2H) - 20 mbar		LPG (Butaan/Propaan) G30/31-30 mbar		
	kW	kW	inj. 1/100 mm	m³/h	inj. 1/100 mm	g/h G30	g/h G31
Sudderbrander	1,0	0,33	70	0,095	50	72	71
Semi-snelle brander	2,0	0,45	96	0,190	71	145	143
Snelle brander	3,0 (aardgas) 2,8 (LPG)	0,75	119	0,286	86	204	200

Gasaansluiting

Kies voor vaste leidingen of gebruik een flexibele pijp van roestvrij staal die voldoet aan de geldende voorschriften. Als u flexibele metalen pijpen gebruikt, let er dan op dat deze niet in aanraking komen met beweegbare onderdelen en niet platgedrukt worden.

Flexibele aansluiting met niet-metalen leidingen

Als het mogelijk is om de aansluiting over het gehele bereik makkelijk te controleren, kunt u een flexibele pijp gebruiken. De flexibele pijp moet stevig worden bevestigd met klemmen.

Installatie: gebruik de rubberen pijphouder. Maak altijd de pakking dicht. Ga daarna verder met de gasaansluiting. De flexibele pijp is geschikt als deze aan de volgende voorwaarden voldoet:

- de pijp kan niet warmer worden dan de kamertemperatuur, hoger dan 30°C;
- is niet langer dan 1500 mm;
- vertoont geen regelkleppen;
- is niet onderhevig aan tractie of torsie;
- komt niet in contact met snijranden of hoeken;
- kan makkelijk geïnspecteerd worden om de conditie te controleren.

Controle van de staat van de flexibele pijp bestaat uit het volgende:

- de pijp vertoont geen barsten, sneden, markeringen of verbrandingen bij de uiteinden en over de gehele lengte;
- het materiaal is niet hard geworden, maar heeft de juiste elasticiteit;
- de bevestigingsklemmen zijn niet verroest;
- de houdbaarheidstermijn is niet verstreken.

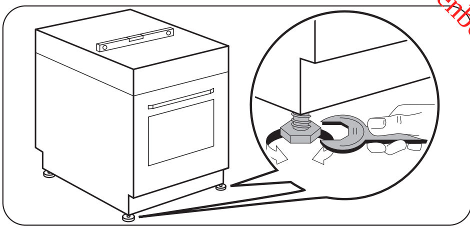
Als één of meer van deze defecten zichtbaar is, repareer de pijp dan niet, maar vervang hem.

Belangrijk! Als de installatie voltooid is, dient u te controleren of de afdichting van elke pijpfitting goed is. Gebruik een zeepoplossing, geen vlam!

Waarschuwing! Zet het apparaat niet op een voetstuk

Waterpas zetten

Gebruik de pootjes aan de onderkant van het apparaat om het op gelijke hoogte te brengen met andere meubels



Elektrische installatie

Waarschuwing! De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon.

De fabrikant is niet aansprakelijk als u de veiligheidsmaatregelen in het hoofdstuk "Veiligheid" niet opvolgt.

Dit apparaat wordt alleen geleverd met een netsnoer.

MANUFACTURER:
C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN), Italy.

Afvoer

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal
Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor hergebruik. Kunststofonderdelen worden aangeduid met internationale afkortingen, zoals PE, PS, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophaaldienst.

Waarschuwing! Om ervoor te zorgen dat het apparaat geen gevaar oplevert, moet het onklaar gemaakt worden voordat u het weggooit.
Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de voedingskabel van het apparaat.

Contents

Subject to change without notice

Safety information

For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.
The manufacturer is not responsible for damages caused by incorrect installation and use.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Keep all packaging well away from children. There is risk of suffocation.
- Keep children away from the appliance. There is risk of injury or other permanent disability.
- If the appliance has Switch On Lock or Key Lock, use it. It prevents children and small pets from accidental use of the appliance.

General safety

- Do not change the specifications or modify this product. There is risk of injury and damage to the appliance.
- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.

Use

- The appliance is designed exclusively for domestic cooking tasks.
- Do not use the appliance as a work surface or storage surface.
- Do not leave the appliance unattended during operation. In the event of fire, switch off the appliance. **Extinguish the fire with a pot lid** , never use water.
- **Risk of burns!** Do not put metallic objects, for example cutlery or saucepan lids, on the cooking surface, as they can become hot.
- If the objects or cookware fall on the hob surface, the surface can be damaged.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the hob surface if you move them on the surface.
- If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electric shock.
- Do not let cookware boil dry to prevent the damage to cookware and hob surface.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Discoloration of the enamel does not affect the performance of the appliance. The guarantee does not become invalid.
- Do not apply pressure on the appliance door.
- The interior of the appliance becomes hot during use. There is risk of burns. Use gloves when you insert or remove the accessories and pots.
- Always stand back from the appliance when you open the appliance door during operation (especially with Steam Cooking). It allows any build up of steam or heat to release.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put any objects directly on the appliance floor and do not cover it with aluminium foil
  - do not put hot water directly into the appliance

– do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking
- Do not use this appliance if it is in contact with water. Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking as the moist can damage the enamel or get into the units.
- Do not put or keep the flammable liquids and materials or fusible objects (made of plastic or aluminium), on or near the appliance.
- Only heat-resistant accessories can be placed in the compartment situated below the oven. **Do not put combustible materials there.**
- Always ensure that the oven vent located at the centre back of the hob is left unobstructed to ensure ventilation of the oven cavity.

Care and cleaning

- Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket. Make sure that the appliance is cold.
- Keep the appliance clean at all times. A buid-up of fats or other foodstuff can result in a fire.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating.
- Only clean the appliance with water and soap. Sharp objects, abrasive cleaning agents, abrasive sponges and stain removers can cause damage to the appliance.
- Do not clean the appliance with steam cleaners or high-presure cleaners.
- Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can break and shatter.
- Make sure that the glass panels are cold, before you clean them. There is risk that the glass breaks.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- When the door glass panels are damaged they become weak and can break. You must replace them. For more instructions, contact the Service Centre.
- If you use an oven spray, follow the instructions from the manufacturer. Never spray anything onto the fat filter (if present), the heating elements and the thermostat sensor.
- During pyrolytic cleaning (if present), stubborn dirt can damage the colour of the surface.
- Do not clean catalytic enamel (if present).
- Be careful when you change the oven lamp. There is risk of electrical shock!

Installation

- Only an authorized service technician can install, connect or repair the appliance.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical and/or gas safety rules etc.)!
- If you do not comply with Installation instructions, the guarantee becomes invalid in case any damage.
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.
- Avoid installation of the appliance near easy inflammable material (e.g. curtains, tea towels, etc.)
- Remove all packaging before first use.
- This appliance is heavy. Take care when you move it. Always use safety gloves. Never pull the appliance by the handle or by the hob.
- Keep the minimum distances to other appliances and units!
- Important! Do not place the cooker on an extra plinth or other height increasing unit. This means more risk that the appliance tips over!

Electrical connection

- ⏚ **The appliance must be earthed.**
- Make sure that the electrical information on the rating plate agree with your domestic power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is a risk of fire.
- Do not replace or modify the mains cable yourself. Contact the Service Centre.
- The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm.
- Make sure that the mains plug and cable is not squashed or damaged by the back of the appliance (if present).
- Make sure that the mains plug is accessible after installation.

- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- Information on the voltage is on the rating plate.

Gas connection

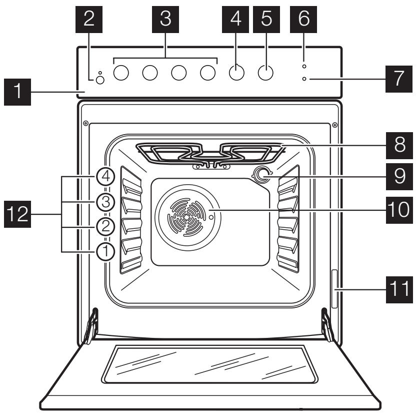
- Make sure that ventilation around the appliance is good. A defective air supply could cause lack of oxygen.
- Make sure that the gas supply is correct with the gas type on the rating plate, refer to "Product Description" chapter.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- The use of a gas cooking appliance cause heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that the ventilation in kitchen is good: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- More ventilation (for example opening of a window or increasing the level of mechanical ventilation where present) is necessary when you intensive operate the appliance for a long time .

Service

- Only an authorised service engineer can repair this appliance. Use only original spare parts. Contact an authorized Service Centre.

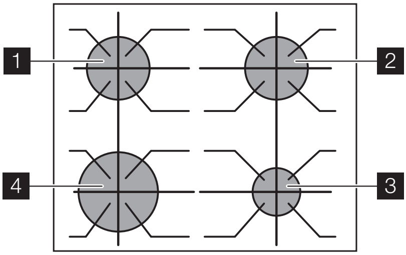
Product description

General overview



1. Control panel
2. Spark generator button
3. Hob control knobs
4. Oven function control knob
5. Oven temperature control knob
6. Power indicator
7. Temperature control indicator
8. Grill
9. Oven lamp
10. Fan
11. Rating plate
12. Shelf runner

Cooking surface layout



1 Semi-rapid burner
2 Semi-rapid burner
3 Auxiliary burner
4 Rapid burner

Accessories

- Deep roasting pan
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- Oven shelf
  For cookware, cake tins, roasts.
- Flat baking tray
  For cakes and biscuits.
- Storage drawer (If applicable)
  Below the oven cavity is the storage drawer.

Warning! The storage drawer can become hot when the appliance operates.

Before first use

Remove all packaging, both inside and outside the oven, before using the appliance. Do not remove the rating plate.

Caution! To open the oven door, always hold the handle in the centre.

Initial Cleaning

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.

Caution! Do not use abrasive cleaning agents! This can damage the surface. Refer to chapter "Care and Cleaning".

Preheating

Set and maximum temperature and run an empty oven for 45 minutes, to burn off any residue from the cavity surface. Accessories can become hotter than in normal use. During this period an odour can be emitted. This is normal. Make sure the room is well ventilated.

Hob - Daily Use

Ignition of the burner

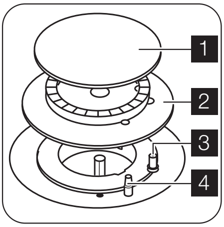
Warning! Be very careful when you use open fire in kitchen environment. Manufacturer decline any responsibility in case misuse of the flame

Always light the burner before you put cookware.

To light the burner:

1. Push and hold the spark generator button ☆ .
2. Turn the control knob counterclockwise to the maximum position .
3. Release the spark generator button but keep the control knob on this position for approximately 5 seconds; this will let thermocouple to warm up. If not, the gas supply will be interrupted.
4. Adjust the flame after it is regular.

If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in correct positions.



1 Burner cap
2 Burner crown
3 Ignition candle
4 Thermocouple

Warning! If the burner does not light after 15 seconds, release the control knob, turn it into off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

Important! You can light the burner without electrical device (e.g. when there is no electricity in the kitchen). To do so, put the flame near the burner, push the related control knob down and turn it counterclockwise to the maximum gas release position.

If the burner accidentally goes out, turn the control knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after installation or a power cut. It is normal.

Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the symbol ● .

Warning! Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans of the burner.

Oven - Daily Use

Switching the Oven On and Off

1. Turn the oven functions control knob to an oven function.
2. Turn the temperature control knob to a temperature. The power indicator comes on while the oven is in operation.
   The temperature indicator comes on while the oven temperature increases.
3. To switch off the oven, turn the oven functions control knob and the temperature control knob to the Off position.

Safety thermostat

To prevent dangerous overheating (due to incorrect use of the appliance or defective components), the oven has a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

Oven Functions

Oven function		Application
0	OFF position	The appliance is OFF.
	Conventional cooking	Heats both from the top and bottom element. To bake and roast on one oven level.
	Fan cooking	To roast or roast and bake the food that requires the same cooking temperature, using more than one shelf, without flavour transference.

Oven function		Application
	Inner grill	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toasts
	Full grill	The full grill element is on. To grill flat food items in large quantities. To make toasts.
	Pizza	The bottom element provides direct heat to the base of pizzas, quiches or pies, while the fan ensures air is circulated to cook the pizza toppings or pie fillings.
	Bottom heating element	Heats only from the bottom of the oven. To bake cakes with crispy or crusty bases.

Hob - Helpful hints and tips

Energy savings

- If possible, always put the lids on the pans.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.

Use pots and pans with bottom applicable to the dimension of burner.

Burner	Diameters of cookware
Rapid	180 mm - 260 mm
Semi-rapid	120 mm - 220 mm
Auxiliary	80 mm - 160 mm

Use cookware with the bottom as thick and flat as possible.

Oven - Helpful hints and tips

Warning! Always close the oven door when you cook, even while grilling.

Do not put baking trays, pots, etc. on the oven floor to prevent damage to the oven enamel.

Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the oven enamel.

- The oven has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the oven floor.
- You can cook different dishes on two levels at the same time. Place the shelves on level 1 and 3.
- The oven is supplied with a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. This system allows to cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It reduces the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the glass doors. This is normal. Always stand back form the appliance when you open the oven door while cooking. To reduce condensation, run the oven for 10 minutes before cooking.
- Wipe away moisture after every use of the appliance.

Baking cakes

- The best temperature for baking cakes is between 150°C and 200°C.
- Preheat the oven for approximately 10 minutes before baking.
- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one level empty between them.

Cooking meat and fish

- Do not cook meat with weight below 1 kg. Cooking too small quantities makes the meat too dry.
- To keep the red meat well cooked outside and juicy inside set the temperature between 200°C-250°C.
- For white meat, poultry and fish set the temperature between 150°C-175°C.
- Use a dripping pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the dripping pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.
Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Cooking tables

To see which oven function you must use, refer to the oven functions list in Oven Daily Use chapter.

Weight (g)	Type of dish	Conventional Cooking		Fan cooking		Cooking time minutes	NOTES
		Level	temp.°C	Level	temp. °C		
	Whisked recipes	2	170	2	160	45 ~ 60	In cake mould on the shelf
	Shortbread dough	2	170	2 (1 and 3)	160	20 ~ 30	In cake mould on the shelf
	Butter-milk cheese cake	1	160	2	150	60 ~ 80	In cake mould on the shelf
	Apple cake	1	180	2 (1 and 3)	170	40 ~ 60	In cake mould on the shelf
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	In cake tin on the shelf
	Jam-tart	2	175	2 (1 and 3)	160	30 ~ 40	In cake mould on the shelf
	Fruit cake	1	175	1	160	45 ~ 60	In cake mould
	Sponge cake	1	175	2	160	30 ~ 40	In cake mould on the shelf
	Christmas cake	1	170	1	160	40 ~ 60	In cake mould on the shelf
	Plum cake	1	170	1	160	50 ~ 60	In cake mould on the shelf
	Small cakes	2	170	2 (1 and 3)	160	25 ~ 35	In baking tray
	Biscuits	3	190	3	170	15 ~ 25	In baking tray

Weight (g)	Type of dish	Conventional Cooking		Fan cooking		Cooking time minutes	NOTES
		Level	temp. °C	Level	temp. °C		
	Meringues	2	100	2	100	90 ~ 120	In baking tray
	Buns	2	190	2	180	12 ~ 20	In baking tray
	Pastry: Choux	2	200	2 (1 and 3)	190	15 ~ 25	In baking tray
1000	White bread	1	190	2	180	40 ~ 60	2 pieces in baking tray
500	Rye bread	1	190	1	180	30 ~ 45	In bread pan on the grid
500	Bread rolls	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 rolls in baking tray
250	Pizza	1	200	2 (1 and 3)	190	15 ~ 30	On baking tray on the grid
	Pasta flan	2	200	2 (1 and 3)	175	40 ~ 50	In mould on the shelf
	Vegetable flan	2	200	2 (1 and 3)	175	45 ~ 60	In mould on the shelf
	Quiches	1	200	2 (1 and 3)	180	35 ~ 45	In mould on the shelf
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 65	In mould on the shelf
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	In mould on the shelf
1000	Beef	2	190	2	175	50 ~ 70	On shelf and dripping pan
1200	Pork	2	180	2	175	100 ~ 130	On shelf and dripping pan
1000	Veal	2	190	2	175	90 ~ 120	On shelf and dripping pan
1500	English roast beef rare	2	210	2	200	50 ~ 60	On grid and dripping pan
1500	English roast beef medium	2	210	2	200	60 ~ 70	On grid and dripping pan
1500	English roast beef well done	2	210	2	200	70 ~ 80	On grid and dripping pan
2000	Shoulder of pork	2	180	2	170	120 ~ 150	With rind-in dripping pan

Weight (g)	Type of dish	Conventional Cooking		Fan cooking		Cooking time minutes	NOTES
		Level	temp. °C	Level	temp. °C		
1200	Shin of pork	2	180	2	160	100 ~ 120	2 pieces-in dripping pan
1200	Lamb	2	190	2	175	110 ~ 130	Leg-in dripping pan
1000	Chicken	2	190	2	175	60 ~ 80	Whole-in dripping pan
4000	Turkey	2	180	2	160	210 ~ 240	Whole-in dripping pan
1500	Duck	2	175	2	160	120 ~ 150	Whole-in dripping pan
3000	Goose	2	175	2	160	150 ~ 200	Whole-in dripping pan
1200	Rabbit	2	190	2	175	60 ~ 80	Cut in pieces
1500	Hare	2	190	2	175	150 ~ 200	Cut in pieces
800	Pheasant	2	190	2	175	90 ~ 120	Whole
1200	Trout/Sea bream	2	190	2 (1 and 3)	175	30 ~ 40	3-4 fishes
1500	Tuna fish/Salmon	2	190	2 (1 and 3)	175	25 ~ 35	4-6 fillets

Grilling

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g	level	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12-15	12-14
Beef steaks	4	600	3	250	10-12	6-8
Sausages	8	/	3	250	12-15	10-12
Pork chops	4	600	3	250	12-16	12-14
Chicken (cut in 2)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabs	4	/	3	250	10-15	10-12
Breast of chicken	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Fish Fillet	4	400	3	250	12-14	10-12
Toasted sandwiches	4-6	/	3	250	5-7	/

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g	level	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Toast	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Pizza

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Pizza Function		Cooking time in minutes	NOTES
	Level	temp.°C		
Pizza , large	1	200	15~25	on flat baking tray
Pizza , small	1	200	10~20	on flat baking tray or on oven shelf
Bread rolls	1	200	15~25	on flat baking tray

Hob - Care and Cleaning

Warning! Switch the appliance off and let it cool down before you clean it.

Warning! For safety reasons, do not clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.

Warning! Do not use abrasive cleaners, steel wool pads or acids, they can cause damage to the appliance.

- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash it with warm soapy water.
- Stainless steel parts wash with water, and then dry with a soft cloth.
- The pan supports **are not** dishwasher proof; they must be washed **by hand** .
- Make sure you position the pan supports correctly after cleaning.
- To make burners work correctly, make sure that the arms of the pan supports are in the centre of the burner.
- **Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.**

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

Oven - Care and Cleaning

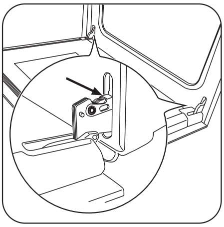
- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Thus you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories (with a soft cloth with warm water and cleaning agent) after each use and let them dry.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using an aggressive agents, sharp edged objects or dishwasher. It can destroy nonstick coating!

Cleaning the oven door

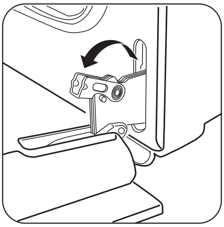
Before you clean the oven door, remove it from the oven.

Warning! Make sure that the glass panels are cool, before you clean the glass door. There is risk that the glass breaks.

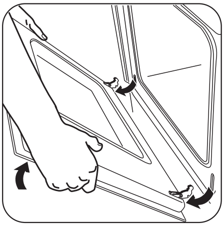
Warning! When the door glass panels are damaged or have scratches, the glass becomes weak and can break. To prevent this you must replace them. For more instructions, speak with your local Service Centre.



❶ Open the door fully and hold the two door hinges.



❷ Lift and turn the levers on the two hinges.



❸ Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove it from its seat. Place the door on a stable surface protected by a soft cloth.

Clean the glass panel with water and soap. Dry it carefully. When the cleaning procedure is completed, insert the oven door. To do so, do the steps in reverse.

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

Oven lamp

Warning! There is a danger of electrical shock!

Before you change the oven lamp:

- Switch off the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or switch off the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven for protection of the oven light and glass cover.

Replacing the oven light bulb/cleaning the glass cover

1. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with applicable 300°C heat-resistant oven light bulb.
4. Install the glass cover.

What to do if…

Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when lighting the gas	There is no electrical supply	Make sure that the unit is connected and the electrical supply is switched on.
There is no spark when lighting the gas	There is no electrical supply	Examine the house electrical installation fuse.
There is no spark when lighting the gas	Burner cap and crown are placed uneven	Make sure that the burner cap and crown are in correct positions.
The flame is blow out immediately after ignition	Thermocouple is not heated sufficient	After lightning the flame, keep the knob pushed for approximately 5 seconds.
The gas ring burns unevenly	Burner crown is blocked with food residues	Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clear of food particles.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not operate	The fuse in the fuse box is released	Control the fuse. If the fuse is re-leased more than one time, refer to a qualified electrician.
The oven does not heat up	The oven is not switched on	Switch on the oven
The oven does not heat up	The necessary settings are not set	Control the settings
The oven lamp does not operate	The oven lamp is defective	Replace the oven lamp
Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity	You left the dish in the oven for too long	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking process ends

If you can not find a solution to the problem, refer to your dealer or the Service Force Centre.

Warning! Let a qualified electrician or competent person do repairs to the appliance.

Important! If you do not operate the appliance correctly, the visit from the Service Force Centre or dealer will not be free of charge, even during the warranty period.

If you can not find a solution to the problem, speak to your dealer or the Service Force Centre.

These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the rating plate (refer to "Product description")

- Model description ....
- Product number (PNC) ....
- Serial number (S.N.) ....

Hints for appliances with metal fronts:
If you open the door during or immediately after the baking or roasting procedure, steam can show on the glass.

Installation

Important! First read "Safety information" chapter carefully.

Technical Data

Appliance class 2, sub class 1 and class 1.

Dimensions	
Height	850 mm
Width	600 mm
Depth	600 mm
Oven capacity	56 l

Gas Category	II2E+3+
Gas Supply	G20/G25 20/25 mbar

Gas burners

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	NORMAL POWER: NATURAL GAS G20 (2H) - 20 mbar inj. 1/100 mm	NATURAL GAS G20 (2H) - 20 mbar m³/h	LPG (Butane/Propane) G30/31-30 mbar inj. 1/100 mm	LPG g/h G30	LPG g/h G31
Auxiliary burner	1,0	0,33	70	0,095	50	72	71
Semi-rapid burner	2,0	0,45	96	0,190	71	145	143
Rapid burn-er	3,0 (nat. gas) 2,8 (LPG)	0,75	119	0,286	86	204	200

Gas Connection

Choose fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed.

Flexible nonmetal pipes connection

If it is possible to easily control the connection in its full area, you can use a flexible pipe. The flexible pipe must be tightly attached by clamps.

Installation: use the rubber pipe holder. Always engage the gasket. Then continue with the gas connection. The flexible pipe is prepared for apply when:

- it can not get hot more than room temperature, higher than 30°C;
- it is no longer than 1500 mm;
- it shows no throttles;
- it is not subject to traction or torsion;
- it does not get in touch with cutting edges or corners;
- it can be easily examined in order to check its condition.

The control of preservation of the flexible pipe consists in checking that:

- it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length;
- the material is not hardened, but shows its correct elasticity;
- the fastening clamps are not rusted;
- expired term is not due.

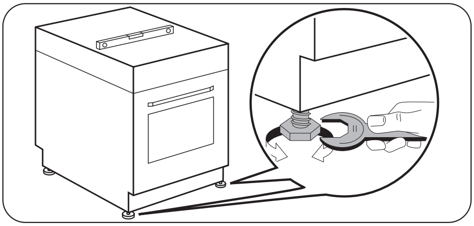
If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.

Important! When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct. Use a soapy solution, not a flame!

Warning! Do not set the appliance on a base

Levelling

Use small feet on the bottom of appliance to set same level of cooker top surface with other surfaces



Electrical installation

Warning! Only a qualified and competent person must do the electrical installation.

The manufacturer is not responsible if you do not follow safety precautions from chapter "Safety Information".

This appliance is only supplied with a main cable.

MANUFACTURER:
C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN), Italy.

Disposal

The symbol [WEEE symbol] on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material

The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Warning! Your appliance should be made inoperable before it is disposed of, so that it does not constitute a danger.
To do this, take the mains plug from the socket and remove the mains cable from the appliance.

Sommaire

Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité

Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation et une utilisation impropre.

Sécurité des enfants et des personnes

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier !
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement. Risque de blessure.
- Le cas échéant, activez la fonction de verrouillage des touches ou la sécurité enfants. La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

Avertissements importants

- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.

Utilisation

- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement. En cas d'incendie, mettez à l'arrêt l'appareil. **Essayez plutôt d'étouffer les flammes avec le couvercle du récipient,** n'utilisez jamais d'eau.
- **Risque de brûlures !** Ne posez aucun objet contenant du métal, comme par exemple les couverts ou couvercles de récipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Des objets ou des récipients de cuisson peuvent, en tombant, endommager la surface vitrocéramique.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution et faites appel au Service Après-vente.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner

des dégats permanents des récipients et de la table de cuisson.

- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales ou conformément aux instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.
- Ne forcez pas pour ouvrir la porte de l'appareil.
- Pendant l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient très chaud. Risque de brûlure. Munissez-vous toujours de gants pour introduire ou retirer les plats du four.
- Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson (Cuisson vapeur notamment) ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.
- Pour ne pas endommager l'émail et provoquer des décolorations :
  - ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four
  - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil
  - ne conservez pas d'aliments humides dans le four
- N'utilisez pas cet appareil s'il est entré en contact avec de l'eau. N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont mouillées.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail du four.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Seuls les accessoires résistant à la chaleur peuvent être rangés dans le tiroir situé sous le four. **Ne stockez pas de matériaux inflammables à cet endroit.**
- Assurez-vous toujours que la grille de ventillation située au centre du four sur la paroi arrière n'est pas obstruée, de manière à garantir une bonne ventilation de la cavité du four.

⚠ **Attention** Les couvercles de verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur. Avant de fermer le couvercle, les brûleurs doivent être mis à l'arrêt et refroidis.

Entretien et nettoyage

- Avant de procéder au nettoyage, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché. Vérifiez que l'appareil est froid.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Lavez le four uniquement avec de l'eau savonneuse. Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou haute pression.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.
- Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez en aucun cas un produit de nettoyage sur le filtre à graisse (s'il est installé), sur les résistances et sur la sonde du thermostat.
- Pendant le nettoyage par pyrolyse (si disponible), les salissures tenaces peuvent altérer la couleur de la surface.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si disponible).
- Faites attention lorsque vous remplacez l'ampoule du four. Risque de choc électrique !

Installation

- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation ne doivent être effectuées que par un professionnel agréé.
- L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recylage conforme et réglementaire, etc.).
- Si vous ne contactez pas une personne qualifiée et compétente, les éventuels dommages dus à une mauvaise installation ne seront pas couverts par la garantie.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.
- Évitez d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (p.ex. rideaux, torchons, etc.).
- Avant d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage.
- Cet appareil est lourd ! Faites attention lors de son déplacement. Utilisez des gants de protection. Ne tirez jamais l'appareil par la table de cuisson ou par la poignée de la porte du four.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
- Attention ! Ne positionnez pas la cuisinière sur une plinthe supplémentaire ou un autre dispositif réhausseur. Ceci accroît le risque de basculement !

Branchement électrique

- ⏚ **L'appareil doit être relié à la terre.**
- Vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à celles de l'installation électrique de votre habitation.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée selon les normes en vigueur.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Ne remplacez pas ou ne modifiez pas le câble par vous-même. Veuillez vous adresser au Service Après-vente.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Assurez-vous que la prise et le câble ne soient pas écrasés ou endommagés par l'arrière de l'appareil.
- Assurez-vous que la prise murale est accessible après installation.
- Ne tirez pas sur le câble électrique pour débrancher l'appareil, mais tirez toujours sur la prise.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.
- Les informations concernant le branchement électrique, la tension et la puissance totale figurent sur la plaque signalétique.

Raccordement au gaz

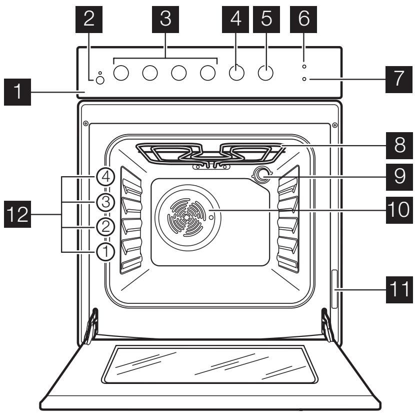
- Garantissez une bonne ventilation autour de l'appareil. Une mauvaise aération pourrait provoquer un manque d'oxygène.
- Assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil, indiqué sur la plaque signalétique, sont compatibles. Reportez-vous au chapitre "Description de l'appareil".
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte aspirante).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, p.ex. en augmentant la puissance de la ventilation mécanique, si elle existe.

Réparations

- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après-vente agréé. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange Certifiées Constructeur. Contactez votre service après-vente.

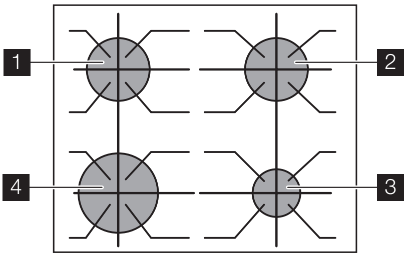
Description de l'appareil

Description de l'appareil



- **1** Bandeau de commande
- **2** Bouton d'allumage par étincelles
- **3** Manettes de commande de la table de cuisson
- **4** Sélecteur de fonctions du four
- **5** Commande de thermostat
- **6** Voyant Marche
- **7** Voyant de thermostat
- **8** Gril
- **9** Éclairage du four
- **10** Ventilateur
- **11** Plaque signalétique
- **12** Glissières

Présentation de la table de cuisson



- **1** Brûleur semi-rapide
- **2** Brûleur semi-rapide
- **3** Brûleur auxiliaire
- **4** Brûleur rapide

Accessoires

- **Lèchefrite**
  Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.
- **Grille du four**
  Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Plateau multi-usages**
  Pour gâteaux et biscuits.
- **Tiroir de rangement (si votre appareil en est équipé)**
  Le tiroir de rangement est situé sous la cavité du four.

⚠ **Avertissement** Le tiroir peut s'échauffer pendant le fonctionnement de l'appareil.

Avant la première utilisation

ℹ Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

⚠ **Attention** Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.

- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Attention N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface.

Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Préchauffage

Sélectionnez et faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes environ à la température maximum, pour brûler les éventuels résidus de fabrication à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans des conditions normales d'utilisation. Une odeur désagréable peut s'en dégager. Ce phénomène est normal. Veillez à bien aérer la pièce.

Table de cuisson - Utilisation

Allumage du brûleur

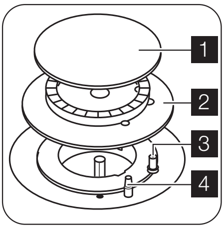
Avertissement Soyez extrêmement prudent si un feu ouvert est installé dans la cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation abusive de la flamme.

Allumez toujours le brûleur avant de déposer les ustensiles de cuisson.

Pour allumer le brûleur :

1. Appuyez sur le bouton du générateur d'étincelles ☆ et maintenez-le enfoncé.
2. Tournez la manette de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, sur la position maximale .
3. Relâchez le bouton du générateur d'étincelles, mais maintenez la manette de commande dans cette position pendant environ 5 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Si vous ne procédez pas de la sorte, l'arrivée de gaz s'interrompt.
4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez-la.

Si, après quelques tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont dans la position correcte.



1 Chapeau de brûleur
2 Couronne de brûleur
3 Bougie d'allumage
4 Thermocouple

Avertissement Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

Important En cas de coupure d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur sans avoir recours au système automatique. Pour cela, présentez une flamme au brûleur, appuyez sur la commande du brûleur choisi et tournez-la vers la gauche jusqu'au repère maximum.

Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ● .

⚠ **Avertissement** Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.

Four - Utilisation

Mise en fonctionnement/à l'arrêt du four

1. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la fonction désirée.
2. Tournez le thermostat sur la température désirée. Le voyant Marche s'allume lorsque le four est en fonctionnement.
   Le voyant du thermostat s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour mettre à l'arrêt le four, tournez le sélecteur de fonctions du four et le thermostat sur la position arrêt.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

Fonctions du four

Fonction du four		Application
0	Position Arrêt	L'appareil est à l'arrêt.
	Cuisson traditionnelle	La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Multichaleur tournante	Pour cuire ou rôtir plusieurs préparations simultanément, sur différents niveaux, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Gril intérieur	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire des toasts
	Gril complet	Le gril complet est activé. Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire des toasts.
	Pizza	La résistance inférieure dirige la chaleur directement sur le fond des pizzas, quiches ou tourtes, tandis que le ventilateur fait circuler l'air pour cuire la garniture des pizzas ou des tourtes.
	Élément chauffant inférieur	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.

Table de cuisson - Conseils utiles

⚠ **Avertissement** Avant chaque opération de nettoyage, mettez l'appareil à l'arrêt et laissez-le refroidir.

⚠ **Avertissement** N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ **Avertissement** N'utilisez pas de produits abrasifs, d'objet tranchant ou pointu ou d'éponge à face abrasive, ce qui risquerait d'endommager l'appareil.

- Lavez les parties émaillées, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Lavez les parties en acier inox à l'eau en prenant soin de bien les sécher avec un chiffon doux.

- Les grilles de table **ne sont pas** lavables au lave-vaisselle ; elles doivent être lavées **à la main** .
- Assurez-vous après le nettoyage que les grilles de table sont bien en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des grilles de table sont au centre des brûleurs.
- **Veillez à ne pas endommager la surface de la table de cuisson lorsque vous remettez les grilles de support en place.**

Après le nettoyage, séchez soigneusement l'appareil avec un chiffon doux.

Four - Conseils utiles

Avertissement Fermez toujours la porte du four pendant la cuisson, même en utilisant le gril.

Ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement en contact avec la sole de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil.

Faites attention à ne pas endommager l'émail du four lorsque vous enlevez ou installez des accessoires.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Les gradins sont numérotés en partant du bas.
- Différents plats peuvent reposer sur deux gradins en même temps. Placez une grille au gradin 1 et une au gradin 3.
- Le four est doté d'un système spécial qui produit une circulation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont réduits au minimum.
- De la vapeur peut être produite en cours de cuisson et se déposer sur les parois du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four. Pour réduire la condensation, préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.
- Il est conseillé d'essuyer les gouttes d'eau après chaque cycle de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbiber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Avertissement Fermez toujours la porte du four pendant la cuisson, même en utilisant le gril.

Ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement en contact avec la sole de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil.

Faites attention à ne pas endommager l'émail du four lorsque vous enlevez ou installez des accessoires.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Les gradins sont numérotés en partant du bas.
- Différents plats peuvent reposer sur deux gradins en même temps. Placez une grille au gradin 1 et une au gradin 3.
- Le four est doté d'un système spécial qui produit une circulation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont réduits au minimum.
- De la vapeur peut être produite en cours de cuisson et se déposer sur les parois du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four. Pour réduire la condensation, préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.
- Il est conseillé d'essuyer les gouttes d'eau après chaque cycle de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.

Pour savoir quelle fonction du four utiliser, reportez-vous à la liste des fonctions du four dans le chapitre "Utilisation".

- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbiber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.
Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Poids (g)	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson minutes	REMARQUES
		Niveau de gradin	Temp. °C	Niveau de gradin	Temp. °C		
	Préparations fouettées	2	170	2	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Pâte sablée	2	170	2 (1 et 3)	160	20 ~ 30	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau au fromage blanc au babeurre	1	160	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau aux pommes	1	180	2 (1 et 3)	170	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Tarte à la confiture	2	175	2 (1 et 3)	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau aux fruits	1	175	1	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Génoise	1	175	2	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau de Noël	1	170	1	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau aux prunes	1	170	1	160	50 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Petits gâteaux	2	170	2 (1 et 3)	160	25 ~ 35	Sur une plaque à pâtisserie
	Biscuits	3	190	3	170	15 ~ 25	Sur une plaque à pâtisserie

Poids (g)	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson minutes	REMARQUES
		Niveau de gradin	Temp. °C	Niveau de gradin	Temp. °C		
	Meringues	2	100	2	100	90 ~ 120	Sur une plaque à pâtisserie
	Petits pains au lait	2	190	2	180	12 ~ 20	Sur une plaque à pâtisserie
	Viennoiseries : Choux	2	200	2 (1 et 3)	190	15 ~ 25	Sur une plaque à pâtisserie
1000	Pain blanc	1	190	2	180	40 ~ 60	2 pains sur une plaque à pâtisserie
500	Pain de seigle	1	190	1	180	30 ~ 45	Dans un moule à pain sur la grille
500	Petits pains	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 petits pains sur une plaque à pâtisserie
250	Pizzas	1	200	2 (1 et 3)	190	15 ~ 30	Sur un plateau multi-usages sur la grille
	Soufflé de pâtes	2	200	2 (1 et 3)	175	40 ~ 50	Dans un moule sur la grille
	Flan de légumes	2	200	2 (1 et 3)	175	45 ~ 60	Dans un moule sur la grille
	Quiche	1	200	2 (1 et 3)	180	35 ~ 45	Dans un moule sur la grille
	Lasagnes	2	180	2	160	45 ~ 65	Dans un moule sur la grille
	Cannellonis	2	200	2	175	40 ~ 55	Dans un moule sur la grille
1000	Bœuf	2	190	2	175	50 ~ 70	Sur la grille et la lèchefrite
1200	Porc	2	180	2	175	100 ~ 130	Sur la grille et la lèchefrite
1000	Veau	2	190	2	175	90 ~ 120	Sur la grille et la lèchefrite

Poids (g)	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson minutes	REMARQUES
		Niveau de gradin	Temp. °C	Niveau de gradin	Temp. °C		
1500	Rosbif à l'anglaise saignant	2	210	2	200	50 ~ 60	Sur la grille et la lèchefrite
1500	Rosbif à l'anglaise à point	2	210	2	200	60 ~ 70	Sur la grille et la lèchefrite
1500	Rosbif à l'anglaise bien cuit	2	210	2	200	70 ~ 80	Sur la grille et la lèchefrite
2000	Épaule de porc	2	180	2	170	120 ~ 150	Avec couenne dans la lèchefrite
1200	Jarret de porc	2	180	2	160	100 ~ 120	2 morceaux dans la lèchefrite
1200	Agneau	2	190	2	175	110 ~ 130	Gigot dans la lèchefrite
1000	Poulet	2	190	2	175	60 ~ 80	Entier dans la lèchefrite
4000	Dinde	2	180	2	160	210 ~ 240	Entier dans la lèchefrite
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Entier dans la lèchefrite
3000	Oie	2	175	2	160	150 ~ 200	Entière dans la lèchefrite
1200	Lapin	2	190	2	175	60 ~ 80	En morceaux
1500	Lièvre	2	190	2	175	150 ~ 200	En morceaux
800	Faisan	2	190	2	175	90 ~ 120	Entier
1200	Truite/Daurade	2	190	2 (1 et 3)	175	30 ~ 40	3-4 poissons
1500	Thon/Saumon	2	190	2 (1 et 3)	175	25 ~ 35	4-6 filets

Cuisson au gril

Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au gril		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g	Niveau de gradin	Temp. (°C)	1er côté	2ème côté
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftecks	4	600	3	250	10-12	6-8
Saucisses	8	/	3	250	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochettes	4	/	3	250	10-15	10-12
Blanc de poulet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	3	250	20-30	
Filets de poisson	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwichs toastés	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasts	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

Pizza

Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

TYPE DE PLAT	Cuisson Pizza		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
	Niveau de gradin	Temp. °C		
Pizza, grande	1	200	15~25	sur le plateau multi-usages
Pizza, petite	1	200	10~20	sur le plateau multi-usages ou la grille du four
Petits pains	1	200	15~25	sur le plateau multi-usages

Four - Entretien et nettoyage

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionné d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets

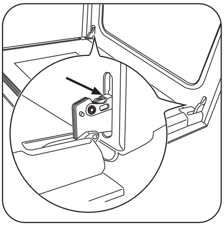
pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

Nettoyage de la porte du four

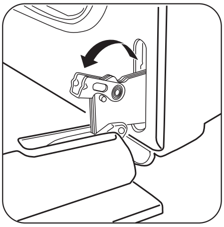
Avant de nettoyer la porte du four, nous vous conseillons d'extraire celle-ci du four.

⚠ **Avertissement** Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.

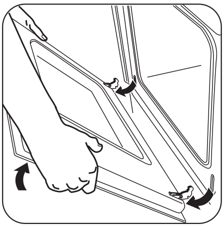
⚠ **Avertissement** Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.



❶ Ouvrez complètement la porte et maintenez les deux charnières de porte.



❷ Soulevez les leviers sur les 2 charnières et basculez-les vers l'avant.



❸ Fermez la porte du four jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (mi-chemin). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement. Déposez la porte sur un support doux et plat, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

Lavez la vitre avec de l'eau savonneuse Séchez-la soigneusement.
Une fois le nettoyage terminé, replacez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

ℹ **Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :** Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide seulement. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.
N'utilisez jamais d'éponges métalliques, de substances acides ou abrasives susceptibles d'abîmer le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces précautions.

Eclairage du four

⚠ **Avertissement** Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'ampoule du four :

- Mettez à l'arrêt le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

ℹ Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

Remplacement de l'ampoule du four/Nettoyage du cache en verre

1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à la chaleur jusqu'à 300°C.
4. Remettez le cache en verre en place.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage	Il n'y a pas d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est branché et que votre ligne électrique est alimentée.
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage	Il n'y a pas d'alimentation électrique	Vérifiez le fusible.
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal installés	Contrôlez la position du chapeau et de la couronne du brûleur.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage	Le thermocouple n'est pas chauffé suffisamment	Continuez à appuyer sur le bouton d'allumage pendant environ 5 secondes après l'apparition de la flamme.
Les flammes ne sont pas uniformes	La couronne du brûleur est bouchée par des résidus d'aliments	Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché et que des résidus d'aliments ne sont pas collés sur la couronne du brûleur.
L'appareil ne fonctionne pas	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte à plusieurs reprises, contactez un électricien qualifié.
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas en fonctionnement	Mettez le four en fonctionnement
Le four ne chauffe pas	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule est défectueuse	Remplacez l'ampoule du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans le four	Le plat est resté trop longtemps au four	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four au-delà de 15 à 20 minutes

Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou le Service Après-vente.

⚠ **Avertissement** Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés.

Important En cas d'utilisation non conforme de l'appareil, le recours au technicien du Service Après-vente ou du magasin vendeur sera facturé même si l'appareil est encore sous garantie.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre magasin vendeur ou au Service Après-vente.

Les informations suivantes sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée : Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située sur l'appareil (reportez-vous au chapitre "Description de l'appareil")

- Désignation du modèle...
- Référence produit (PNC)...
- Numéro de série (S-No.)...

ℹ **Remarque concernant les appareils avec une façade en métal :**

La porte froide de l'appareil peut provoquer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Important Lisez d'abord attentivement les Avertissements.

Caractéristiques techniques

Appareil classe 2, sous-classe 1 et classe 1.

Dimensions	
Hauteur	850 mm
Largeur	600 mm

Dimensions	
Profondeur	600 mm
Capacité du four	56 l

Catégorie du gaz	II2E+3+
Alimentation en gaz	G20/G25 20/25 mbar

Brûleurs à gaz

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE	PUISSANCE RÉDUITE	PUISSANCE NORMALE				
			GAZ NATUREL G20 (2H) - 20 mbar		LPG (Butane/Propane) G30/31-30 mbar		
	kW	kW	inj. 1/100 mm	m³/h	inj. 1/100 mm	g/h G30	g/h G31
Brûleur auxiliaire	1	0,33	70	0,095	50	72	71
Brûleur semi-rapide	2	0,45	96	0,190	71	145	143
Brûleur rapide	3 (gaz nat.) 2,8 (LPG)	0,75	119	0,286	86	204	200

Raccordement au gaz

Choisissez des raccords fixes ou utilisez un tuyau flexible en acier inox conforme aux normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec des pièces en mouvement et à ce qu'ils ne soient pas écrasés.

Raccordement des tuyaux flexibles non métalliques

S'il est possible d'inspecter le tuyau sur toute sa longueur, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être étroitement fixé avec des colliers de serrage.

Installation : utilisez le porte-flexible en caoutchouc. Intercalez toujours un joint d'étanchéité. Puis poursuivez votre raccordement au gaz. Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible lorsque :

- le tuyau ne doit pas atteindre une température supérieure à celle de la pièce, supérieure à 30°C ;
- il ne doit pas dépasser la longueur maximum de 1,50 m ;
- il ne comporte aucun régulateur ;
- il ne doit pas subir de contraintes de traction ou de torsion ;
- il ne doit pas entrer en contact avec des corps coupants et des arêtes vives ;
- il doit pouvoir être facilement inspecté pour vérifier son état.

Le contrôle de la préservation du tuyau consiste à vérifier ce qui suit :

- le tuyau ne présente pas de fissures, de coupures, de traces de brûlure aux deux extrémités et sur toute la longueur ;
- le matériau n'est pas durci mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;

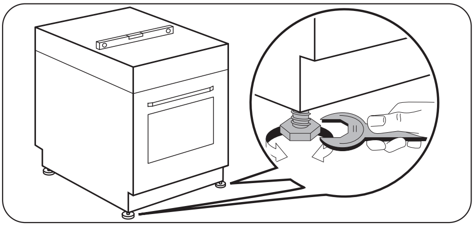
– la date de validation n'est pas dépassée.
Si vous constatez un ou plusieurs de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, remplacez-le.

Important Après l'installation, vérifiez l'étanchéité de chaque raccord. Avec une solution savonneuse, pas une flamme !

⚠ **Avertissement** N'installez pas l'appareil sur un socle

Mise à niveau

Utilisez les petits pieds au bas de l'appareil pour mettre la surface supérieure de la cuisinière de niveau avec les autres surfaces



Installation électrique

⚠ **Avertissement** L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.

ℹ Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité énoncées dans la présente notice.

L'appareil est fourni avec un câble seulement.

FABRICANT:
C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN), Italie.

Mise au rebut

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage
Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Eliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

⚠ **Avertissement** Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de danger, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut.
Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.

Inhalt

Änderungen vorbehalten

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für einen Weiterverkauf des Geräts oder einen späteren Umzug auf. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit den Bedienungs- und Sicherheitshinweisen gut vertraut sein.
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Installation oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.

Sicherheit von Kindern

- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Unerfahrenheit und Unkenntnis können das Gerät bedienen, sofern sie beaufsichtigt werden oder über die sichere Bedienung des Geräts und die bestehenden Gefahren unterrichtet wurden. Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial unbedingt von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder die Gefahr irreversibler Gesundheitsschäden.
- Wenn das Gerät über eine Einschaltsperre oder Tastensperre verfügt, nutzen Sie diese. Sie verhindern damit, dass kleine Kinder oder Haustiere das Gerät versehentlich einschalten können.

Allgemeine Sicherheit

- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

Einsatzbereich

- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen im Haushalt bestimmt!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät bei Feuer aus. **Löschen Sie das Feuer mit einem Pfannendeckel** , aber niemals mit Wasser.
- **Verbrennungsgefahr!** Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, zum Beispiel Besteck und Deckel, auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Wenn Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Oberfläche des Kochfelds fallen lassen, kann dieses beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Oberfläche des Kochfelds beim Verschieben verkratzen.
- Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds schalten Sie die Sicherung aus, um das Gerät spannungslos zu machen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Lassen Sie Flüssigkeit im Kochgeschirr nicht vollständig verkochen. Andernfalls können das Kochgeschirr und die Oberfläche des Kochfelds beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen

keine Mängel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

- Üben Sie keinen Druck auf die Gerätetür aus.
- Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Benutzen Sie zum Einschieben oder Herausnehmen von Kochgeschirr oder Zubehör immer Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie sich nie direkt vor das Gerät, wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen (besonders beim Dampfgaren). Lassen Sie zunächst Dampf und Hitze entweichen.
- So vermeiden Sie Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung:
  - Stellen Sie nichts direkt auf den Boden des Geräts und legen Sie es nicht mit Alufolie aus.
  - Geben Sie niemals heißes Wasser direkt in das Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts keine feuchten Gefäße oder Speisen im Gerät stehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nass oder mit Wasser in Kontakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts keine feuchten Gefäße oder Speisen im Gerät stehen. Die Feuchtigkeit könnte das Email schädigen oder sich im Gerät niederschlagen.
- Stellen Sie entflammbare Flüssigkeiten, entflammbares Material oder Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Alufolie), nicht in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.
- Im Fach unter dem Herd kann ausschließlich hitzebeständiges Zubehör gelagert werden. **Lagern Sie dort keine brennbaren Materialien.**
- Stellen Sie sicher, dass der Dampf aus dem Backofen über den hinten mittig im Kochfeld liegenden Kanal ungehindert nach oben entweichen kann.

⚠ **Vorsicht!** Glasdeckel können zerbrechen, wenn sie erhitzt werden. Drehen Sie alle Brenner ab, bevor Sie den Deckel schließen.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist.
- Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit Wasser und Spülmittel. Scharfe Gegenstände, Scheuermittel, Scheuerschwämme und Fleckentferner können das Gerät beschädigen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahler oder einem Hochdruckreiniger.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder metallenen Reinigungsschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden, so dass die Glasscheibe bricht.
- Warten Sie mit dem Reinigen, bis die Glasscheiben abgekühlt sind. Andernfalls besteht das Risiko, dass die Scheiben brechen.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Falls die Glasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, ist die Struktur des Glases beeinträchtigt und die Scheiben können brechen. In diesem Fall müssen sie ausgetauscht werden. Weitere Informationen dazu erhalten Sie beim Kundendienst.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie die Angaben des Herstellers. Sprühen Sie nichts auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizelemente und den Thermostatsensor.
- Bei der Pyrolysereinigung (falls vorhanden) können hartnäckige Verunreinigungen die Oberfläche verfärben.
- Reinigen Sie nicht die Katalyse-Beschichtung (falls vorhanden).
- Gehen Sie beim Austauschen der Backofenlampe vorsichtig vor. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Installation

- Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle installiert, angeschlossen oder repariert werden.
- Halten Sie unbedingt alle Gesetze, Verordnungen, Vorschriften und Normen (Sicherheitsvorschriften, Vorschriften zum Recycling, Vorschriften zur elektrischen Sicherheit und/oder Sicherheit von Gasinstal-

lationen usw.) des Landes ein, in dem Sie das Gerät verwenden!

- Bei einem Verstoß gegen die Installationsanweisungen entfällt im Schadensfall der Garantieanspruch.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht entflammbarer Materialien (z. B. Vorhängen, Geschirrtüchern usw.)
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.
- Dieses Gerät ist schwer. Vorsicht beim Transport! Tragen Sie immer Sicherheitshandschuhe. Ziehen Sie das Gerät nie am Griff oder am Kochfeld.
- Halten Sie die Mindestabstände zu anderen Geräten ein!
- Wichtig! Stellen Sie den Herd nicht auf einen zusätzlichen Sockel oder eine höhenvergrößernde Vorrichtung. Dadurch würde sich das Kipprisiko für das Gerät erhöhen!

Elektrischer Anschluss

- ⏚ Das Gerät muss geerdet sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die elektrischen Anschlusswerte auf dem Typenschild mit denen Ihres Hausanschlusses übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckverbinder oder Verlängerungskabel. Andernfalls besteht Feuergefahr.
- Tauschen Sie das Netzkabel nicht selbst aus und nehmen Sie keine Veränderungen daran vor. Wenden Sie sich dafür an den Kundendienst.
- Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle abzuklemmen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker und das Netzkabel nicht von der Geräterückseite gequetscht oder beschädigt wird.
- Wählen Sie eine Steckdose, die auch nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Netzversorgung trennen möchten. Ziehen Sie immer den Netzstecker.
- Geeignete Isolierungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Angaben zur Spannung finden Sie auf dem Typenschild.

Gasanschluss

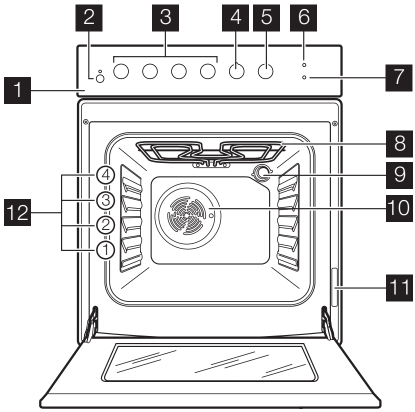
- Achten Sie auf eine gute Belüftung um das Gerät. Unzureichende Belüftung kann zu Sauerstoffmangel führen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Gasversorgung mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart übereinstimmt. Sehen Sie dazu im Kapitel "Gerätebeschreibung" nach.
- Das Gerät ist nicht an eine Abluftanlage angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden einschlägigen Bestimmungen installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit sollte den Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung geschenkt werden.
- Beim Gebrauch eines Gaskochgeräts entstehen in dem Raum, in dem das Gerät installiert wurde, Wärme und Feuchtigkeit. Achten Sie auf eine gute Belüftung in der Küche: Bringen Sie natürliche Belüftungsöffnungen an oder installieren Sie eine mechanische Absauganlage (Abzugshaube).
- Bei längerer, intensiver Benutzung des Gerätes ist eine zusätzliche Belüftung erforderlich (Öffnen eines Fensters oder Erhöhen der Absaugleistung der Abzugshaube).

Kundendienst

- Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle repariert werden. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.

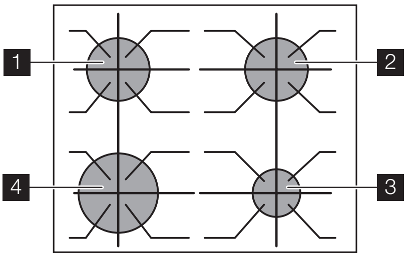
Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Funkenzündungstaste
3 Bedienknöpfe des Kochfelds
4 Schalter Backofen-Funktionen
5 Einstellknopf Backofen-Temperatur
6 Betriebs-Kontrolllampe
7 Temperatur-Kontrolllampe
8 Grill
9 Backofenlampe
10 Ventilator
11 Typenschild
12 Auszüge

Ausstattung des Kochfelds



1 Normalbrenner
2 Normalbrenner
3 Hilfsbrenner
4 Starkbrenner

Zubehör

- **Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.
- **Rost**
  Für Geschirr, Kuchenformen, Braten
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen
- **Schublade (je nach Modell)**
  Unterhalb des Garraums befindet sich eine Schublade für Koch- und Backutensilien.

Warnung! Diese Schublade kann heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial innen und außen am Backofen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Entfernen Sie das Typenschild nicht.

Vorsicht! Fassen Sie zum Öffnen der Backofentür den Griff immer in der Mitte an.

Erstes Reinigen

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.

- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.

⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche kann beschädigt werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".

Vorheizen

Stellen Sie ein und wählen Sie die maximale Temperatur. Lassen Sie den leeren Backofen 45 Minuten lang in Betrieb, damit alle Rückstände im Innenraum vollständig verbrennen. Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Während dieser Zeit kann es zu einer Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine gute Raumbelüftung.

Kochfeld - Täglicher Gebrauch

Zünden des Brenners

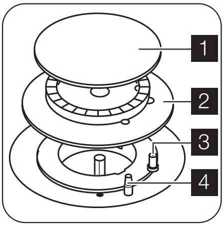
⚠ **Warnung!** Bei offenem Feuer in der Küche ist größte Vorsicht geboten. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen zum Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

ℹ Zünden Sie immer erst den Brenner, bevor Sie ein Kochgefäß darauf stellen.

So zünden Sie den Brenner:

1. Halten Sie die Funkenzündungstaste ☆ gedrückt.
2. Drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position .
3. Lassen Sie die Funkenzündungstaste wieder los, aber halten Sie den Schalter etwa 5 Sekunden in dieser Position, so dass sich das Thermoelement erwärmt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
4. Wenn die Flamme gleichmäßig brennt, stellen Sie sie auf die gewünschte Stufe ein.

ℹ Lässt sich der Brenner auch nach einigen Versuchen nicht zünden, überprüfen Sie, ob die Brennerkrone und der dazugehörige Deckel korrekt sitzen.



1 Brennerdeckel
2 Brennerkrone
3 Zündkerze
4 Thermoelement

⚠ **Warnung!** Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Knopf los und drehen ihn in die Ausschaltposition. Warten Sie dann mindestens eine Minute lang, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

Wichtig! Sie können den Brenner auch ohne Elektrozünder zünden (wenn in der Küche zum Beispiel kein elektrischer Strom zur Verfügung steht). Halten Sie die Flamme in diesem Fall nahe an den Brenner, drücken Sie den entsprechenden Schalter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position mit maximaler Gaszufuhr.

ℹ Falls der Brenner unbeabsichtigt erlischt, drehen Sie den Schalter in die Ausschaltposition, warten Sie mindestens 1 Minute und versuchen Sie, den Brenner dann erneut zu zünden.

ℹ Nach dem Einschalten der Stromversorgung, nach der Installation oder nach einem Stromausfall kann sich die Funkenzündung automatisch einschalten. Das ist normal.

Ausschalten des Brenners

Drehen Sie zum Ausschalten des Brenners den Schalter auf die Position mit dem Symbol ● .

⚠ **Warnung!** Drehen Sie die Flamme immer zuerst herunter oder schalten Sie sie aus, bevor Sie das Kochgefäß herunternehmen.

Backofen - Täglicher Gebrauch

Ein- und Ausschalten des Backofens

1. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Schalter für die Temperaturwahl auf eine gewünschte Temperatur.
   Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.
   Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange die Backofentemperatur ansteigt.
3. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen und den Schalter für die Temperaturwahl auf die Position AUS, um den Backofen auszuschalten.

Sicherheits-Thermostat

Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung des Ofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Anwendung
0	Position AUS	Das Gerät ist AUSGESCHALTET.
	Ober- und Unterhitze	Die Hitze kommt von den Heizelementen oben und unten im Backofen. Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Bei dieser Einstellung können Speisen mit der gleichen Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig braten bzw. braten und backen, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten
	Großflächengrill	Das gesamte Grillelement schaltet sich ein. Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen. Zum Toasten.
	Pizza	Das untere Heizelement liefert direkte Hitze für Pizza-, Quiche- oder Pastetenböden, während das Gebläse die Luft um den Belag bzw. die Füllung zirkulieren lässt.
	Unterhitze	Die Hitze kommt ausschließlich vom Heizelement unten im Backofen. Zum Nachbacken von Kuchen mit krossen Böden.

Kochfeld - Hilfreiche Hinweise und Tipps

⚠ **Warnung!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.

⚠ **Warnung!** Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

⚠ **Warnung!** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolleschwämmchen oder Säuren. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

- Reinigen Sie emaillierte Teile, den Brennerdeckel und die Brennerkrone mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel darin.
- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch.
- Die Topfträger sind **nicht** spülmaschinenfest, sie müssen **von Hand** gespült werden.
- Achten Sie darauf, die Topfträger nach dem Spülen wieder korrekt zu platzieren.
- Achten Sie darauf, die Arme der Topfträger um die Brenner zu zentrieren, damit die Brenner ordnungsgemäß funktionieren.
- **Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite des Kochfelds zu vermeiden.**

Trocknen Sie das Gerät nach dem Reinigen mit einem weichen Tuch.

Ein- und Ausschalten des Backofens

1. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf die gewünschte Backofenfunktion.
2. Drehen Sie den Schalter für die Backofentemperatur auf die gewünschte Temperatur.
   Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange die Backofentemperatur ansteigt.
3. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen und den Schalter für die Backofentemperatur auf die Ausschaltposition, um den Backofen auszuschalten.

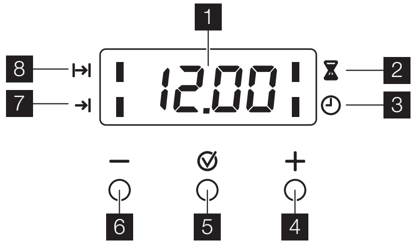
Sicherheits-Thermostat

Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung des Ofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Bedienungshinweise
0	Position AUS	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Backofenlampe	Leuchtet auch, wenn keine Backofenfunktion eingestellt ist.
	Ober- und Unterhitze	Die Hitze kommt von den Heizelementen oben und unten im Backofen. Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Unterhitzeheizelement	Die Hitze kommt nur von unten. Zum Nachbacken von Kuchen mit krossen Böden.
	Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes und zum Toasten.
	Großflächengrill	Das gesamte Grillelement schaltet sich ein. Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten.
	Pizza	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte, die eine intensivere Bräunung und Knusprigkeit des Bodens benötigen. Stellen Sie die Backofentemperatur gegenüber der Ober-/Unterhitze um 20-40 °C niedriger ein.
	Heißluft	Bei dieser Einstellung können Speisen mit der gleichen Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig braten bzw. braten und backen, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Auftauen	Zum Auftauen von Gefriergut. Der Temperaturschalter muss ausgeschaltet sein.

Anzeige



1 Funktionsleuchten
2 Zeitanzeige
3 Funktionsleuchten
4 Taste "+"
5 Auswahltaste
6 Taste "-"

Einstellen der Uhrfunktionen



1. Drücken Sie die Auswahltaste so oft, bis die gewünschte Funktionsleuchte blinkt.
2. Zum Einstellen der Zeit für Kurzzeit 🔔, Dauer |→| oder Ende →| verwenden Sie die Taste " + " oder " - ".
   Die entsprechende Funktionsleuchte leuchtet auf. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt für 2 Minuten ein akustisches Signal.

   Bei den Funktionen Dauer |→| und Ende →| schaltet sich der Backofen automatisch aus.
3. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten.

Backofen - Hilfreiche Hinweise und Tipps

Uhrfunktion		Bedienungshinweise
🕘	Tageszeit	Zeigt die Tageszeit an. Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Tageszeit.
🔔	Kurzzeitwecker	Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. **Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.**
|→|	Dauer	Zum Einstellen der Betriebszeit des Backofens.
→|	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Backofenfunktion.

Die Funktionen Dauer |→| und Ende →| können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Legen Sie in diesem Fall zuerst die Dauer |→| und dann das Ende →| fest.

Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie die Auswahltaste solange, bis die gewünschte Uhrfunktions-Leuchte leuchtet.
2. Halten Sie die Taste " - " gedrückt.
   Die Uhrfunktions-Leuchte erlischt nach einigen Sekunden.

Kochtabellen

⚠ **Warnung!** Schließen Sie beim Braten oder Backen immer die Backofen-Tür, ebenso beim Grillen.

ℹ Stellen Sie keine Backbleche, Töpfe usw. auf den Boden des Backofens, um Beschädigungen der Emailbeschichtung zu verhindern.

ℹ Gehen Sie beim Entfernen oder Einsetzen des Zubehörs sorgsam vor, um die Emailbeschichtung des Ofens nicht zu beschädigen.

- Der Backofen hat vier Einsatzebenen. Zählen Sie die Einsatzebenen vom Boden aus.
- Sie können verschiedene Gerichte auf zwei Einsatzebenen gleichzeitig garen oder backen. Setzen Sie die Bleche auf die Einsatzebenen 1 und 3.
- Der Backofen besitzt ein spezielles Umluft- und Dampfsystem. Dieses System ermöglicht das Garen mit Dampf; es macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Die Gardauer und der Energieverbrauch werden dabei außerdem erheblich reduziert.
- Feuchtigkeit kann sich im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stellen Sie sich nie direkt vor den Backofen, wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen. Um Kondensation zu verringern, heizen Sie bitte den leeren Backofen immer 10 Minuten vor dem Beginn des Garens vor.
- Wischen Sie Kondenswassertropfen nach jeder Benutzung des Gerätes weg.

Kuchenbacken

- Die optimale Temperatur zum Backen von Kuchen liegt zwischen 150 °C und 200 °C.
- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Backen etwa 10 Minuten vor.

ℹ Das Kapitel "Backofen - Täglicher Gebrauch" enthält Informationen zu den geeigneten Backofenfunktionen.

- Öffnen Sie die Backofen-Tür nicht, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Werden zwei Backbleche gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einsatzebene frei gelassen werden.

Garen von Fleisch und Fisch

- Garen oder braten Sie kein Fleisch mit einem Gewicht unter 1 kg. Das Garen in zu kleinen Mengen trocknet das Fleisch aus.
- Stellen Sie die Temperatur für zartes rotes Fleisch, das außen gar und innen saftig sein soll auf 200 °C - 250 °C.
- Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine Temperatur zwischen 150°C und 175°C.
- Verwenden Sie bitte zum Garen von sehr fetten Speisen die Fettpfanne, um den Backofen vor Spritzern zu schützen, die dauerhaft einbrennen könnten.
- Lassen Sie den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen, damit der Fleischsaft nicht ausfließen kann.
- Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um eine zu hohe Rauchbildung im Backofen beim Braten zu vermeiden. Um die Rauchbildung zu vermindern, empfiehlt es sich, immer wieder ein wenig Wasser dazuzugeben.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art, Menge und Konsistenz des Gargutes ab.
Überprüfen Sie die Leistung zu Beginn des Garens. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizstufe, Garzeit usw.) für Ihre Brat- und Backformen und Ihre persönlichen Rezepte und Mengen heraus, wenn Sie das Gerät benutzen.

Gewicht (g)	Gericht	Ober- und Unterhitze		Heißluft		Garzeit Minuten	HINWEISE
		Einsatzebene	Temp. °C	Einsatzebene	Temp. °C		
	Rührteig	2	170	2	160	45 ~ 60	Kuchenform auf dem Rost
	Mürbeteig	2	170	2 (1 und 3)	160	20 ~ 30	Kuchenform auf dem Rost
	Buttermilch-Käsekuchen	1	160	2	150	60 ~ 80	Kuchenform auf dem Rost
	Apfelkuchen	1	180	2 (1 und 3)	170	40 ~ 60	Kuchenform auf dem Rost
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	Kuchenform auf dem Rost
	Marmeladenkuchen	2	175	2 (1 und 3)	160	30 ~ 40	Kuchenform auf dem Rost
	Obstkuchen	1	175	1	160	45 ~ 60	Kuchenform
	Biskuitkuchen	1	175	2	160	30 ~ 40	Kuchenform auf dem Rost
	Stollen	1	170	1	160	40 ~ 60	Kuchenform auf dem Rost
	Pflaumenkuchen	1	170	1	160	50 ~ 60	Kuchenform auf dem Rost
	Kleingebäck	2	170	2 (1 und 3)	160	25 ~ 35	Backblech
	Gebäck	3	190	3	170	15 ~ 25	Backblech
	Baiser	2	100	2	100	90 ~ 120	Backblech
	Kuchenbrötchen	2	190	2	180	12 ~ 20	Backblech
	Gebäck Brandteig	2	200	2 (1 und 3)	190	15 ~ 25	Backblech
1000	Weißbrot	1	190	2	180	40 ~ 60	2 Stück auf Backblech
500	Roggenbrot	1	190	1	180	30 ~ 45	Brotpfanne auf dem Rost
500	Brötchen	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 Brötchen auf Backblech
250	Pizza	1	200	2 (1 und 3)	190	15 ~ 30	Backblech oder Rost
	Nudelauflauf	2	200	2 (1 und 3)	175	40 ~ 50	Form auf dem Rost

Gewicht (g)	Gericht	Ober- und Unterhitze		Heißluft		Garzeit Minuten	HINWEISE
		Einsatzebene	Temp. °C	Einsatzebene	Temp. °C		
	Gemüseauflauf	2	200	2 (1 und 3)	175	45 ~ 60	Form auf dem Rost
	Quiche	1	200	2 (1 und 3)	180	35 ~ 45	Form auf dem Rost
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 65	Form auf dem Rost
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Form auf dem Rost
1000	Rindfleisch	2	190	2	175	50 ~ 70	Rost und Fettpfanne
1200	Schweinefleisch	2	180	2	175	100 ~ 130	Rost und Fettpfanne
1000	Kalbfleisch	2	190	2	175	90 ~ 120	Rost und Fettpfanne
1500	Roastbeef, englisch, rot	2	210	2	200	50 ~ 60	Rost und Fettpfanne
1500	Roastbeef, englisch, medium	2	210	2	200	60 ~ 70	Rost und Fettpfanne
1500	Roastbeef, englisch, durchgebraten	2	210	2	200	70 ~ 80	Rost und Fettpfanne
2000	Schweineschulter	2	180	2	170	120 ~ 150	mit Schwarte, Fettpfanne
1200	Schweinshaxe	2	180	2	160	100 ~ 120	2 Stück, Fettpfanne
1200	Lammfleisch	2	190	2	175	110 ~ 130	Keule, Fettpfanne
1000	Hähnchen	2	190	2	175	60 ~ 80	ganz, Fettpfanne
4000	Truthahn/Pute	2	180	2	160	210 ~ 240	ganz, Fettpfanne
1500	Ente	2	175	2	160	120 ~ 150	ganz, Fettpfanne
3000	Gans	2	175	2	160	150 ~ 200	ganz, Fettpfanne
1200	Kaninchen	2	190	2	175	60 ~ 80	zerlegt
1500	Hase	2	190	2	175	150 ~ 200	zerlegt
800	Fasan	2	190	2	175	90 ~ 120	ganz

Gewicht (g)	Gericht	Ober- und Unterhitze		Heißluft		Garzeit Minuten	HINWEISE
		Einsatzebene	Temp. °C	Einsatzebene	Temp. °C		
1200	Forelle/Seebrasse	2	190	2 (1 und 3)	175	30 ~ 40	3-4 Fische
1500	Thunfisch/Lachs	2	190	2 (1 und 3)	175	25 ~ 35	4-6 Filets

Grillen

Heizen Sie den leeren Backofen immer 10 Minuten lang vor.

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten	
	Stück	g	Einsatzebene	Temp. (°C)	1. Seite	2. Seite
Filetsteaks	4	800	3	250	12-15	12-14
Beefsteaks	4	600	3	250	10-12	6-8
Würstchen	8	/	3	250	12-15	10-12
Schweinskotelett	4	600	3	250	12-16	12-14
Hähnchen (in zwei Hälften)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Spieße	4	/	3	250	10-15	10-12
Hähnchenbrustfilet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Fischfilets	4	400	3	250	12-14	10-12
Belegte Toastbrote	4-6	/	3	250	5-7	/
Toast	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Kochfeld - Reinigung und Pflege

Pizza

Heizen Sie den leeren Backofen immer 10 Minuten lang vor.

GERICHT	Pizza-Funktion		Garzeit in Minuten	HINWEISE
	Einsatzebene	Temperatur (°C)		
Pizza, groß	1	200	15~25	Backblech
Pizza, klein	1	200	10~20	Backblech oder Rost

GERICHT	Pizza-Funktion		Garzeit in Minuten	HINWEISE
	Einsatzebene	Temperatur (°C)		
Brötchen	1	200	15~25	Backblech

Backofen - Reinigung und Pflege

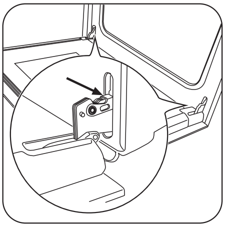
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihaftbeschichtung kann zerstört werden!

Reinigung der Backofen-Tür

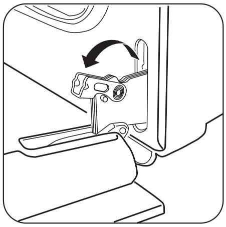
Bauen Sie die Backofen-Tür aus, bevor Sie mit ihrer Reinigung beginnen.

⚠ **Warnung!** Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben vor dem Reinigen ganz abgekühlt sind. Im anderen Fall besteht das Risiko, dass die Scheiben brechen.

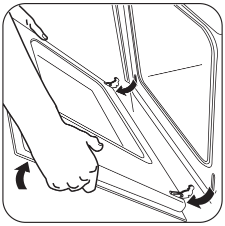
⚠ **Warnung!** Falls die Glasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, ist die Struktur des Glases beeinträchtigt und die Scheibe kann brechen. In diesem Fall müssen sie ersetzt werden. Wenden Sie sich für weitere Informationen bitte an Ihren Kundendienst.



1 Klappen Sie die Tür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



2 Klappen Sie die Klemmhebel an den beiden Türscharnieren nach vorne.



3 Schließen Sie die Backofen-Tür bis zur ersten Raststellung (halbe Stellung). Ziehen Sie sie dann nach vorn aus der Halterung. Legen Sie die Tür auf eine weiche, ebene Unterlage.

Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.
Setzen Sie nach der Reinigung die Backofen-Tür wieder ein. Führen Sie dazu die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Geräte aus Edelstahl oder Aluminium: Reinigen Sie die Backofen-Tür nur mit einem nassen Schwamm. Trocknen Sie sie hinterher mit einem weichen Tuch ab.
Verwenden Sie nie Stahlwolle, ätzende Reinigungsmittel oder Scheuermittel, die die Oberfläche des Backofens beschädigen können. Reinigen Sie die Bedienblende des Ofens ebenso vorsichtig.

Backofenlampe

Warnung! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Nehmen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten oder legen Sie den Schutzschalter um.

Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens, um die Backofenlampe und die Glasabdeckung zu schützen.

Austauschen der Backofenlampe/Reinigen der Glasabdeckung

1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzbeständige Backofenlampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Was tun, wenn …

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine Funken beim Betätigen der elektrischen Zündung.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Stromversorgung eingeschaltet sind.
Keine Funken beim Betätigen der elektrischen Zündung.	Kein Strom.	Prüfen Sie die Sicherung in der Hausinstallation.
Keine Funken beim Betätigen der elektrischen Zündung.	Brennerdeckel und Brennerkranz sitzen nicht richtig.	Stellen Sie sicher, dass der Brennerdeckel und Brennerkranz richtig sitzen.
Gasflamme erlischt sofort nach dem Entzünden.	Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt.	Halten Sie den Knopf nach dem Entzünden ca. 5 Sekunden lang gedrückt.
Der Gasbrenner brennt ungleichmäßig.	Speisereste am Brennerkranz.	Kontrollieren Sie, dass die Hauptdüse nicht blockiert und der Brennerkranz nicht durch Speisereste zugesetzt sind.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Überprüfen Sie die Einstellungen.
Die Backofenlampe funktioniert nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Tauschen Sie die Backofenlampe aus.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder Kundendienst.

Warnung! Lassen Sie die Reparatur des Geräts von einem qualifizierten Elektriker oder einem Fachmann ausführen.

Wichtig! Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch des Kundendienstes oder Händlers eine Gebühr an.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder Kundendienst.

Halten Sie folgende Angaben bereit, damit man Ihnen schnell und korrekt helfen kann: Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild (siehe "Produktbeschreibung")

- Modellbezeichnung ....
- Produkt-Nummer (PNC) ....
- Serien-Nummer (S No.) ....

Hinweis für Geräte mit Metallfront:
Wenn Sie die Tür während oder unmittelbar nach dem Back- oder Bratvorgang öffnen, kann das Türglas beschlagen.

Montage

Wichtig! Lesen Sie zunächst das Kapitel mit den Sicherheitshinweisen genau durch.

Technische Daten

Geräteklasse 2, Unterklasse 1 und Klasse 1.

Abmessungen	
Höhe	850 mm
Breite	600 mm

Abmessungen	
Tiefe	600 mm
Backofenkapazität	56 l

Gasfamilie	II2E+3+
Gasversorgung	G20/G25 20/25 mbar

Gasbrenner

BRENNER	NORMAL-LEISTUNG	REDUZIERTE LEISTUNG	NORMALLEISTUNG				
			ERDGAS G20 (2H) - 20 mbar		LPG (Butan/Propan) G30/31-30 mbar		
	kW	kW	Inj. 1/100 mm	m³/Std.	Inj. 1/100 mm	g/Std. G30	g/Std. G31
Hilfsbrenner	1,0	0,33	70	0,095	50	72	71
Normalbrenner	2,0	0,45	96	0,190	71	145	143
Starkbrenner	3,0 (Erdgas) 2,8 (LPG)	0,75	119	0,286	86	204	200

Gasanschluss

Wählen Sie einen Festanschluss oder einen flexiblen Edelstahlschlauch, der den geltenden Vorschriften entspricht. Achten Sie bei einem flexiblen Metallschlauch darauf, dass dieser nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommen und nicht eingeklemmt werden kann.

Flexible Verbindung mittels Nicht-Metall-Schlauch

Wenn die Verbindung über die gesamte Strecke problemlos zu kontrollieren ist, können Sie einen flexiblen Schlauch verwenden. Der flexible Schlauch muss mithilfe von Klammern sicher befestigt werden.

Installation: Verwenden Sie den Gummischlauchhalter. Bringen Sie immer die Dichtungsmanschette an. Schließen Sie ihn dann an die Gasversorgung an. Ein flexibler Schlauch kann verwendet werden:

- wenn er sich nicht über die Raumtemperatur bzw. über 30 °C hinaus erhitzen kann,
- wenn er höchstens 1.500 mm lang ist,
- wenn er keine Verengungen aufweist,
- wenn er keinen Zug- oder Torsionskräften ausgesetzt ist,
- wenn er nicht mit scharfen Kanten oder Ecken in Berührung kommen kann,
- wenn sich sein Zustand problemlos überprüfen lässt.

Im Rahmen der Überprüfung muss der flexible Schlauch auf Folgendes hin kontrolliert werden:

- Er darf an beiden Enden und auf ganzer Länge keine Brüche, Risse oder Brandspuren aufweisen.
- Das Material darf nicht verhärtet, sondern muss ordnungsgemäß elastisch sein.
- Die Halteklammern dürfen nicht angerostet sein.
- Die Haltbarkeitsdauer darf nicht überschritten sein.

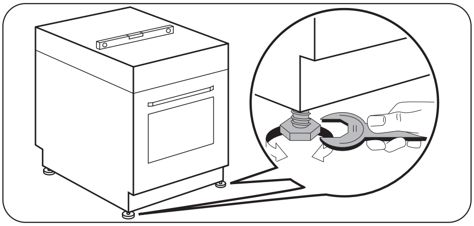
Ist ein Defekt zu erkennen, reparieren Sie den Schlauch nicht, sondern tauschen Sie ihn aus.

Wichtig! Vergewissern Sie sich nach der Installation, dass die Anschlussstücke dicht sind. Verwenden Sie dazu Seifenwasser, keine offene Flamme!

Warnung! Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.

Ausrichten

Mit den kleinen Füßen am Sockel des Geräts können Sie die Höhe des Gerät so verstellen, dass die Oberfläche des Herds bündig mit anderen Oberflächen abschließt.



Elektrischer Anschluss

Warnung! Der elektrische Anschluss darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

Dieses Gerät wird lediglich mit einem Netzkabel geliefert.

Entsorgung

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

Warnung! Damit das Gerät keine Gefahr darstellt, sollte es vor der Entsorgung unbrauchbar gemacht werden.

Ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie das Netzkabel vom Gerät.

www.zanussi.com/shop

356959012-B-272010